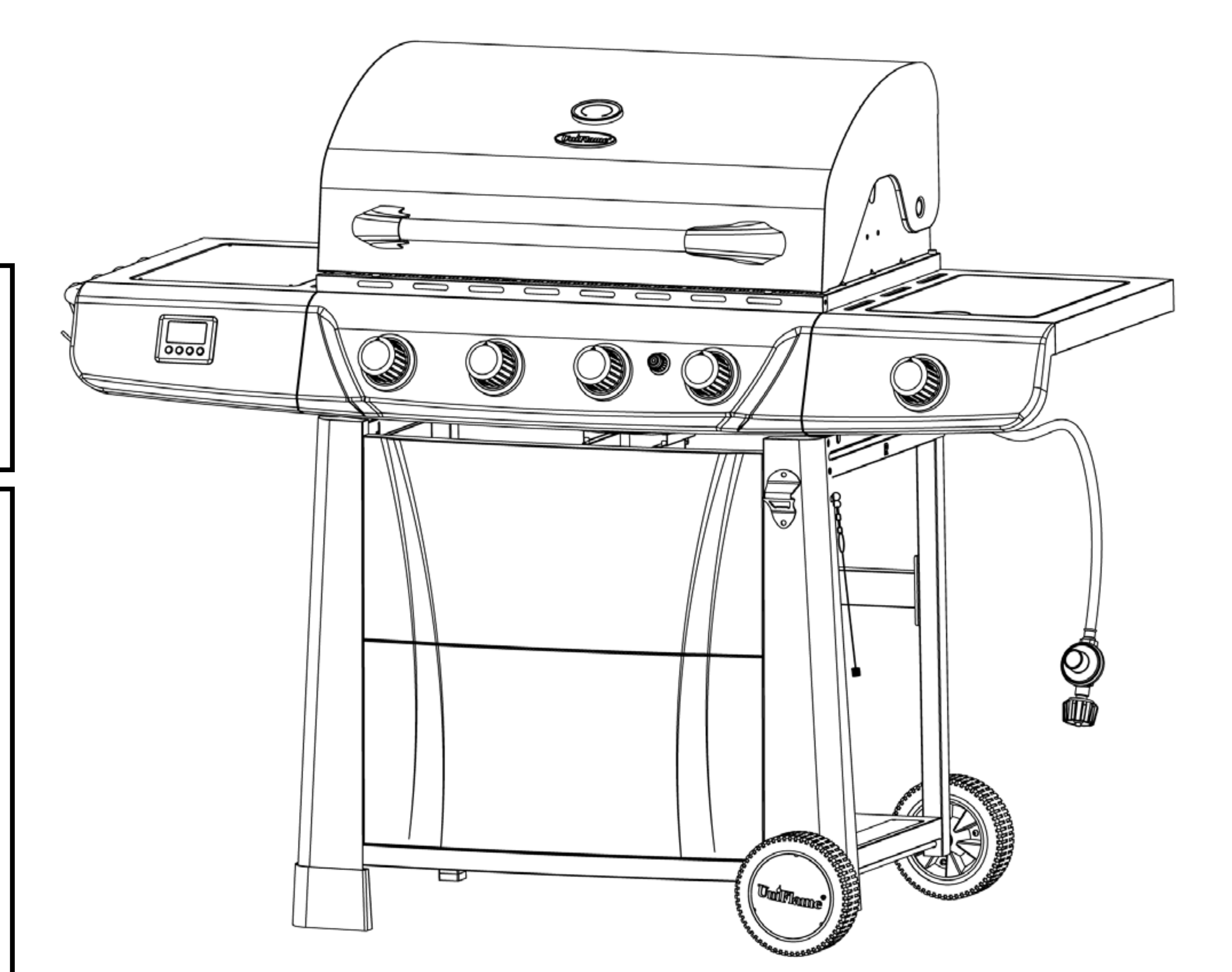
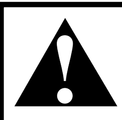


OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Barbecue Grill

Model No. GBC1245W-C Series





WARNING

FOR YOUR SAFETY:

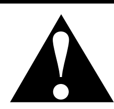
For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**
4. **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
5. **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
6. **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
7. **Keep this manual for future reference.**



DANGER

If you smell gas -

1. **Shut off gas to appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**



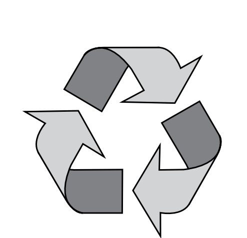
DANGER

Never operate this appliance unattended.

Table of Contents

The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1,* or *Propane Storage and Handling Code, B149.2,or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192,* and *CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code,* as applicable.

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.



Made from 75% Bagasse

(Environmentally Friendly Sugar Cane Pulp By-product)



Manufactured in China for: Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC USA • 1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© Blue Rhino Global Sourcing, Inc. All Rights Reserved
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, Inc.. All Rights Reserved.

▲ DANGER: Failure to follow the dangers, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

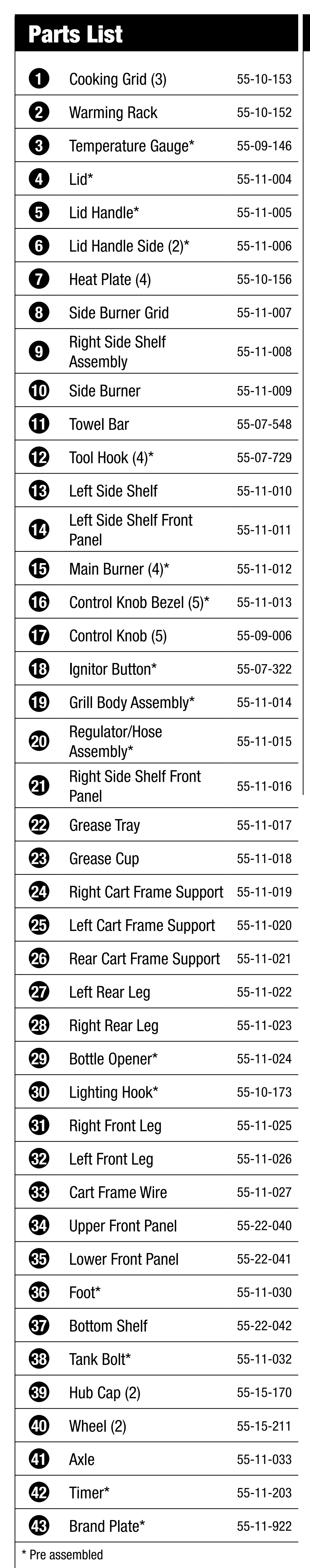
▲ WARNING:

- ▲ This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten (10) feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- ▲ For residential use only. This grill is NOT for commercial use.
- ▲ This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- ▲ Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot (3.05 m) clearance from any structure. Do not use on or under balconies.
- ▲ This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous and will void your warranty.
- ▲ This grill, from the factory, is for use with liquid propane (LP) gas. The natural gas conversion kit model number VFK1000W-C may be used to convert your grill to natural gas. The use of any other conversion kit is dangerous and will void your warranty.
- ▲ LP gas Characteristics:
  - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
  - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
  - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
  - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
- ▲ LP gas tank needed to operate. Only tanks marked "propane" may be used.
- ▲ The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*
- ▲ LP gas tank must be arranged for vapor withdrawal.
- ▲ The LP gas tank must have a listed overfilling prevention device (OPD).
- ▲ Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- ▲ The LP gas tank must have a tank collar to protect the tank valve.
- ▲ Never use an LP gas tank with a damaged body, valve, collar, or footing.
- ▲ Dented or rusted LP gas tanks may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
- ▲ The LP gas tank should not be dropped or handled roughly.
- ▲ LP gas tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your tank must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
- ▲ Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury or death.
- ▲ Do not block holes in sides or back of grill.
- ▲ Never keep a filled LP gas tank in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- ▲ Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ▲ If grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank and disconnect.
- ▲ Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- ▲ Never fill the tank beyond 80 percent full.
- ▲ A fire causing, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ▲ Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.
- ▲ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- ▲ Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
- ▲ Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- ▲ Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section of the manual, as movement in shipping can loosen connections.
- ▲ Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
- ▲ Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
- ▲ You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
  - a. Always perform leak test before lighting the grill and each time the tank is connected for use.
  - b. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
  - c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
  - d. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
  - e. Do not use grill until any and all leaks are corrected.

  If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
- ▲ This grill is designed with to operate at an inlet LP Gas pressure of 11 inches water column.
- ▲ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do not use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
- ▲ Do not alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- ▲ Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ Do not build this model of grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ▲ This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.
- ▲ Use only the regulator and hose assembly provided. The replacement regulator and hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- ▲ Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. Doing so will also void your warranty.
- ▲ Do not operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ▲ Do not use grill in high winds.
- ▲ Never lean over the grill when lighting.
- ▲ Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
- ▲ Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ Do not place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ▲ Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.
- ▲ Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ▲ LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.
- ▲ Storage of grill indoors is permissible only if the tank is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
- ▲ Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- ▲ Do not attempt to disconnect the gas regulator from the tank or any gas fitting while the grill is in use.
- ▲ Always place your grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- ▲ Keep all electrical cords away from a hot grill.
- ▲ After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.
- ▲ Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
- ▲ Never operate grill without heat plates installed.
- ▲ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ▲ Use protective gloves when assembling this product.
- ▲ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ▲ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ▲ Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

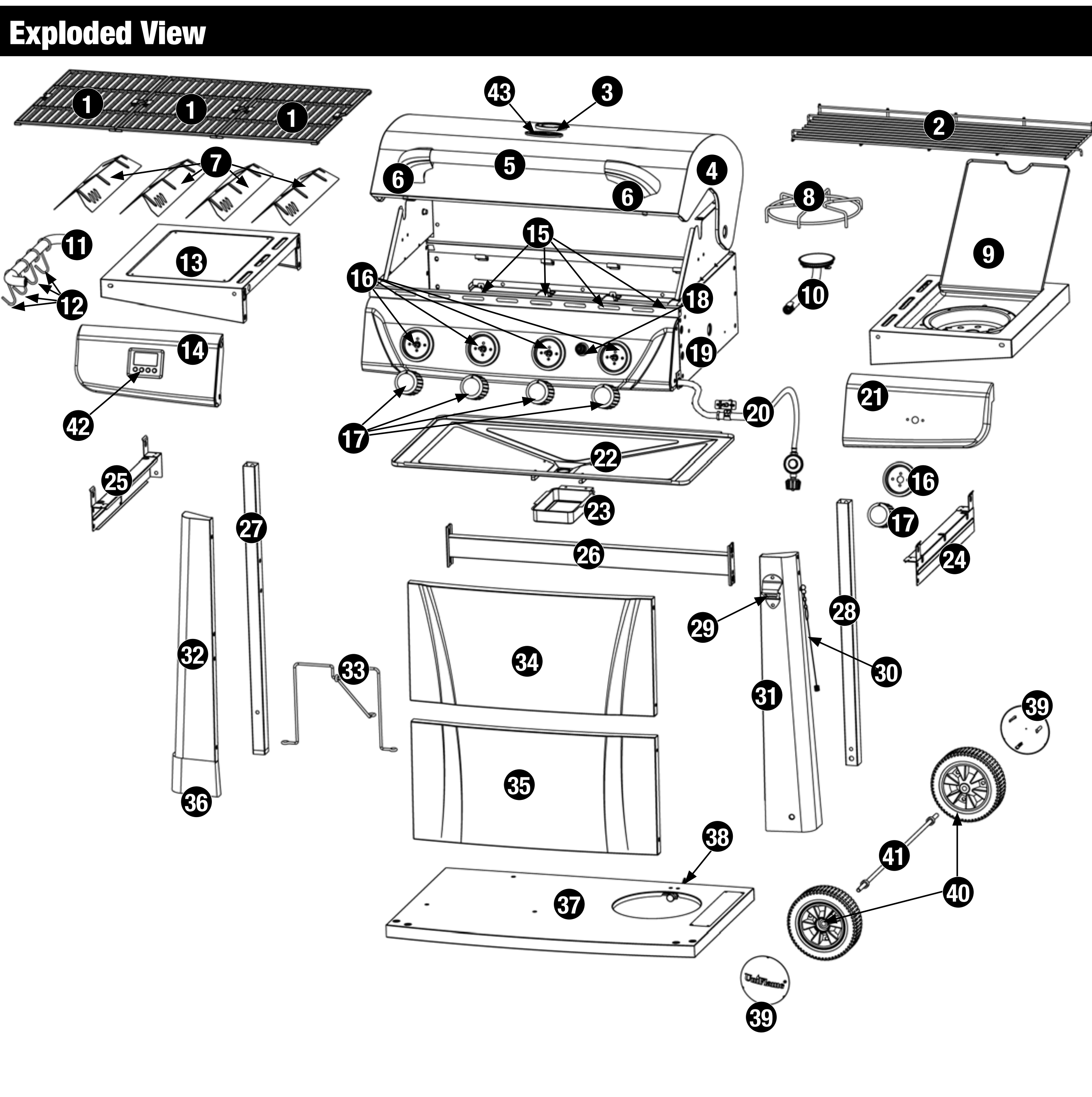
Parts List



1	Cooking Grid (3)	55-10-153
2	Warming Rack	55-10-152
3	Temperature Gauge*	55-09-146
4	Lid*	55-11-004
5	Lid Handle*	55-11-005
6	Lid Handle Side (2)*	55-11-006
7	Heat Plate (4)	55-10-156
8	Side Burner Grid	55-11-007
9	Right Side Shelf Assembly	55-11-008
10	Side Burner	55-11-009
11	Towel Bar	55-07-548
12	Tool Hook (4)*	55-07-729
13	Left Side Shelf	55-11-010
14	Left Side Shelf Front Panel	55-11-011
15	Main Burner (4)*	55-11-012
16	Control Knob Bezel (5)*	55-11-013
17	Control Knob (5)	55-09-006
18	Ignitor Button*	55-07-322
19	Grill Body Assembly*	55-11-014
20	Regulator/Hose Assembly*	55-11-015
21	Right Side Shelf Front Panel	55-11-016
22	Grease Tray	55-11-017
23	Grease Cup	55-11-018
24	Right Cart Frame Support	55-11-019
25	Left Cart Frame Support	55-11-020
26	Rear Cart Frame Support	55-11-021
27	Left Rear Leg	55-11-022
28	Right Rear Leg	55-11-023
29	Bottle Opener*	55-11-024
30	Lighting Hook*	55-10-173
31	Right Front Leg	55-11-025
32	Left Front Leg	55-11-026
33	Cart Frame Wire	55-11-027
34	Upper Front Panel	55-22-040
35	Lower Front Panel	55-22-041
36	Foot*	55-11-030
37	Bottom Shelf	55-22-042
38	Tank Bolt*	55-11-032
39	Hub Cap (2)	55-15-170
40	Wheel (2)	55-15-211
41	Axle	55-11-033
42	Timer*	55-11-203
43	Brand Plate*	55-11-922

* Pre assembled

Exploded View



Hardware

A	Screw	M4x10 Nickel Plated Phillips Head	4 pcs
B	Screw	M6x16 Nickel Plated Phillips Truss Head	39 pcs
C	Screw	M6x40 Nickel Plated Phillips Truss Head	2 pcs
D	Bolt	M6x16 Nickel Plated Hex Head	10 pcs
E	Nut	M10 Nickel Plated Hex	2 pcs
F	Washer	ø6.4 Nickel Plated	6 pcs
G	Rubber Spacer	Rubber Spacer	2 pcs
H	AAA Battery	AAA Battery	2 pcs
I	AA Battery	AA Battery	1 pc

Tools Required for Assembly (Included)

#1 Phillips Head Screwdriver	1 pc
#2 Phillips Head Screwdriver	1 pc
M6-M10 Wrench	2 pcs

Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call **1.800.762.1142** toll free. Please have your owner's manual and model number available for reference.

Note: The model number can be found on the back or side of the cart assembly.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware and that is soft to not scratch or damage any surface finishes.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware while being cautious not to over tighten to avoid damaging surfaces or stripping hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

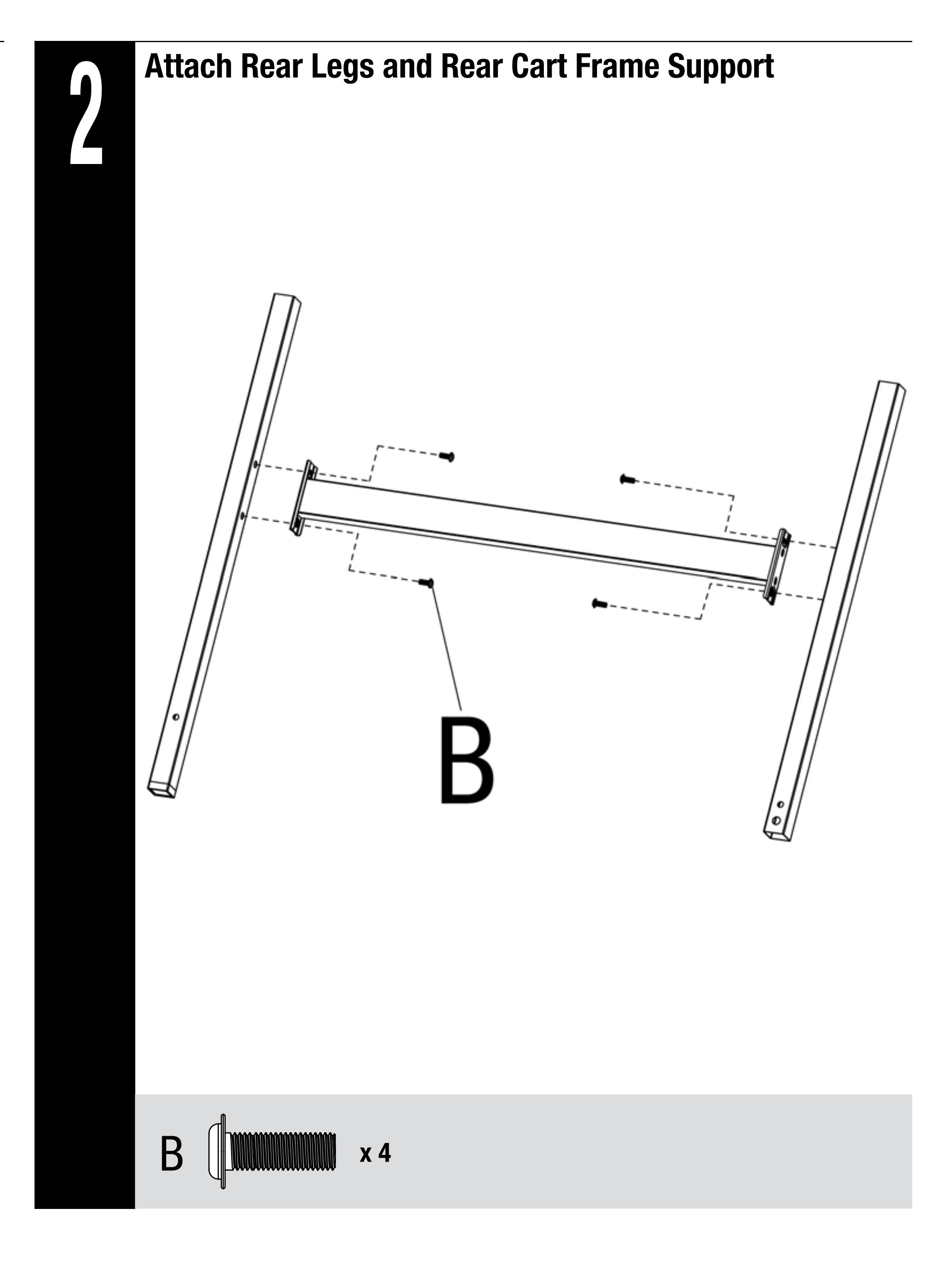
To complete assembly you will need:

- (1) Leak Detection Solution (Instructions on how to make solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual)
- (1) Precision Filled LP Gas Grill Tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (4-5 gallon size)

Typical assembly: approximately 1 (one) hour.

2

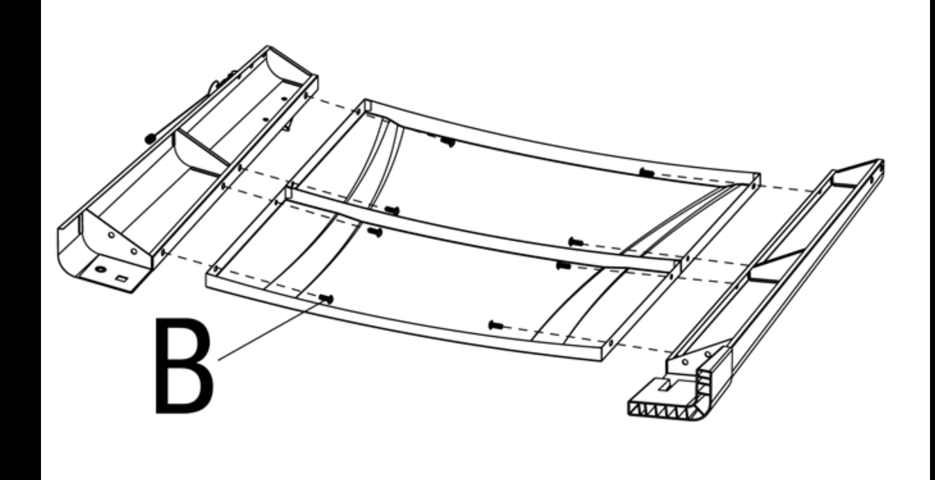
Attach Rear Legs and Rear Cart Frame Support



B x 4

3

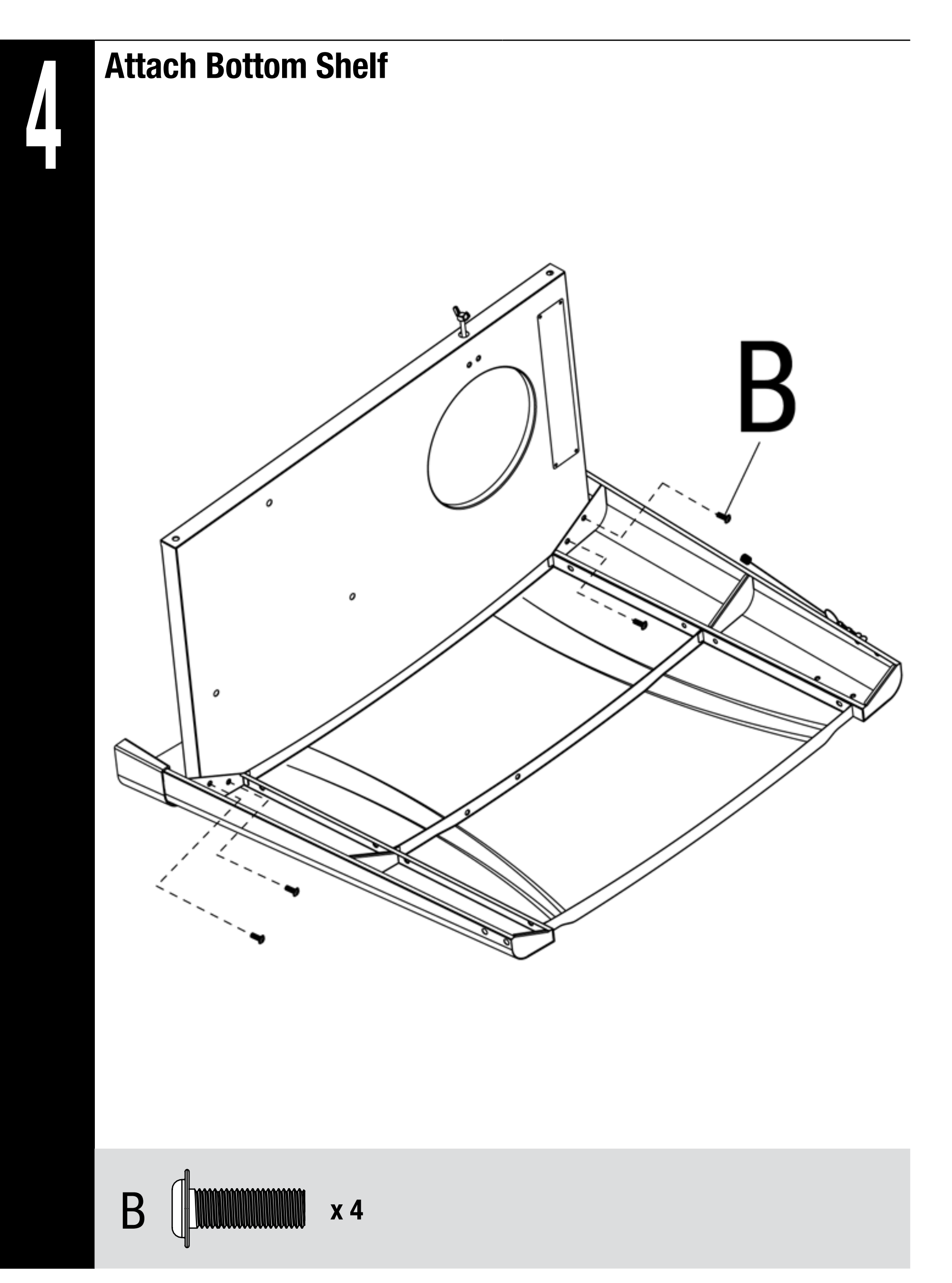
Attach Front Legs and Front Panels



B x 8

4

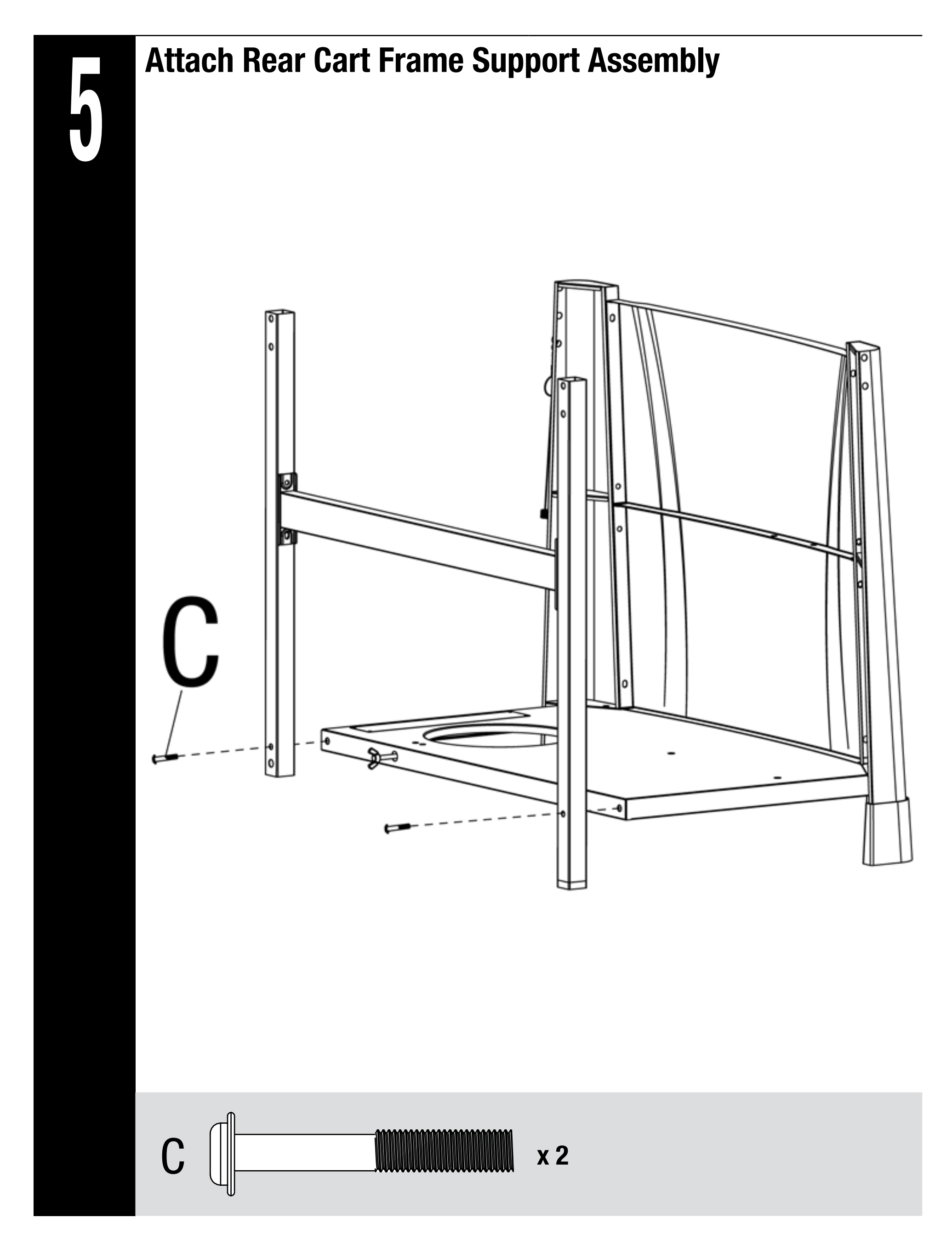
Attach Bottom Shelf



B x 4

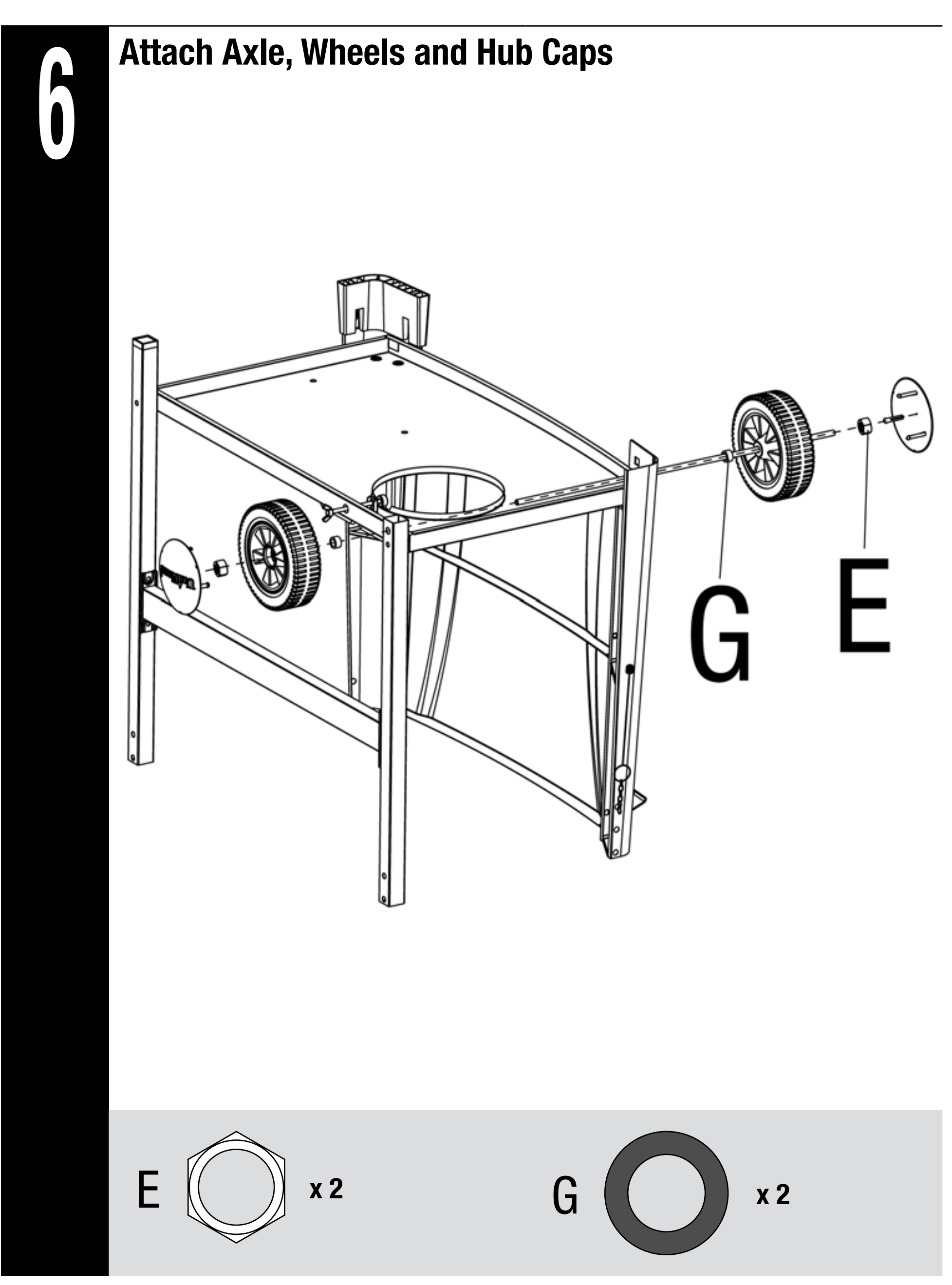
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

5 Attach Rear Cart Frame Support Assembly



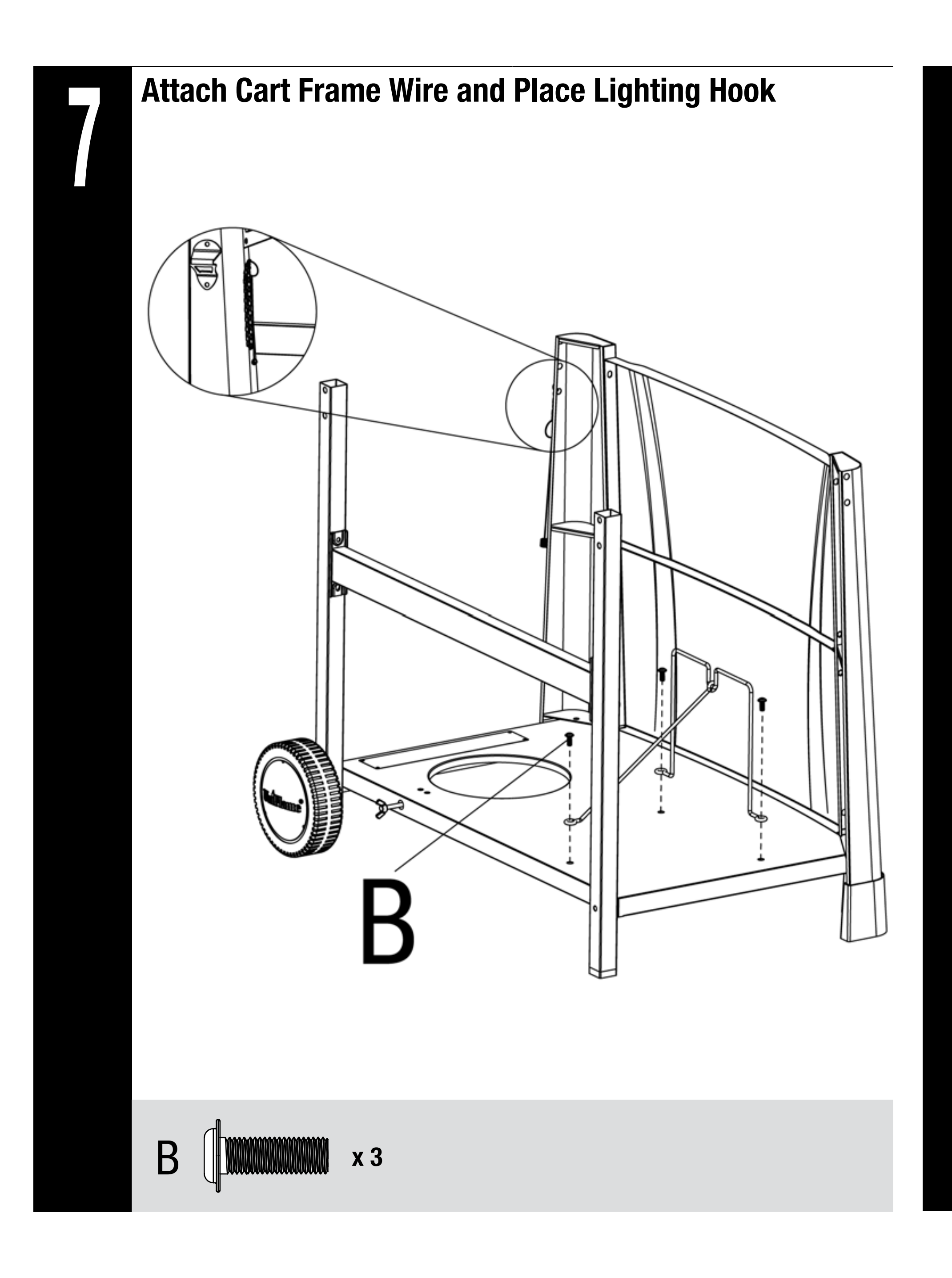
C x 2

6 Attach Axle, Wheels and Hub Caps



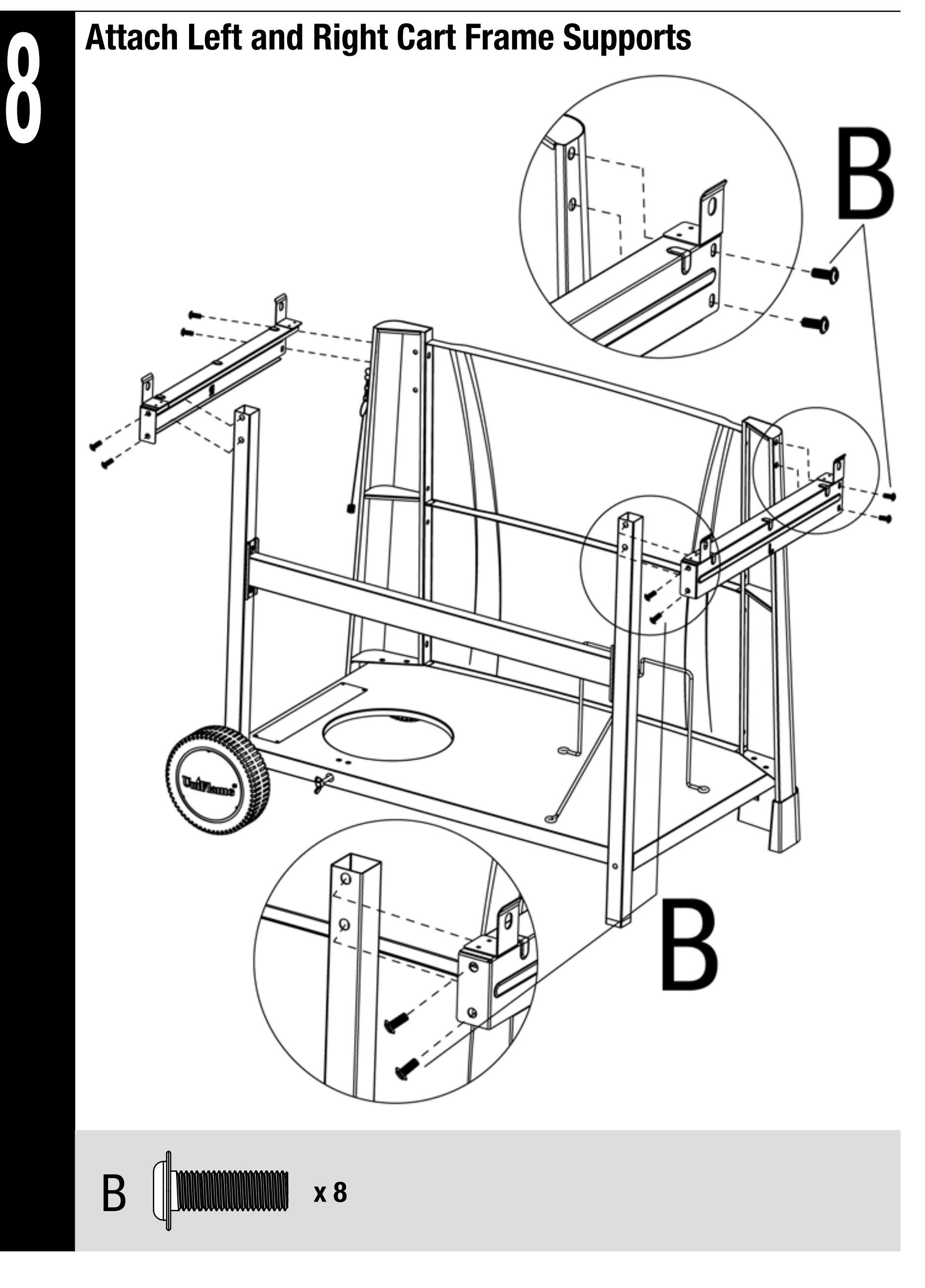
E x 2 G x 2

7 Attach Cart Frame Wire and Place Lighting Hook



B x 3

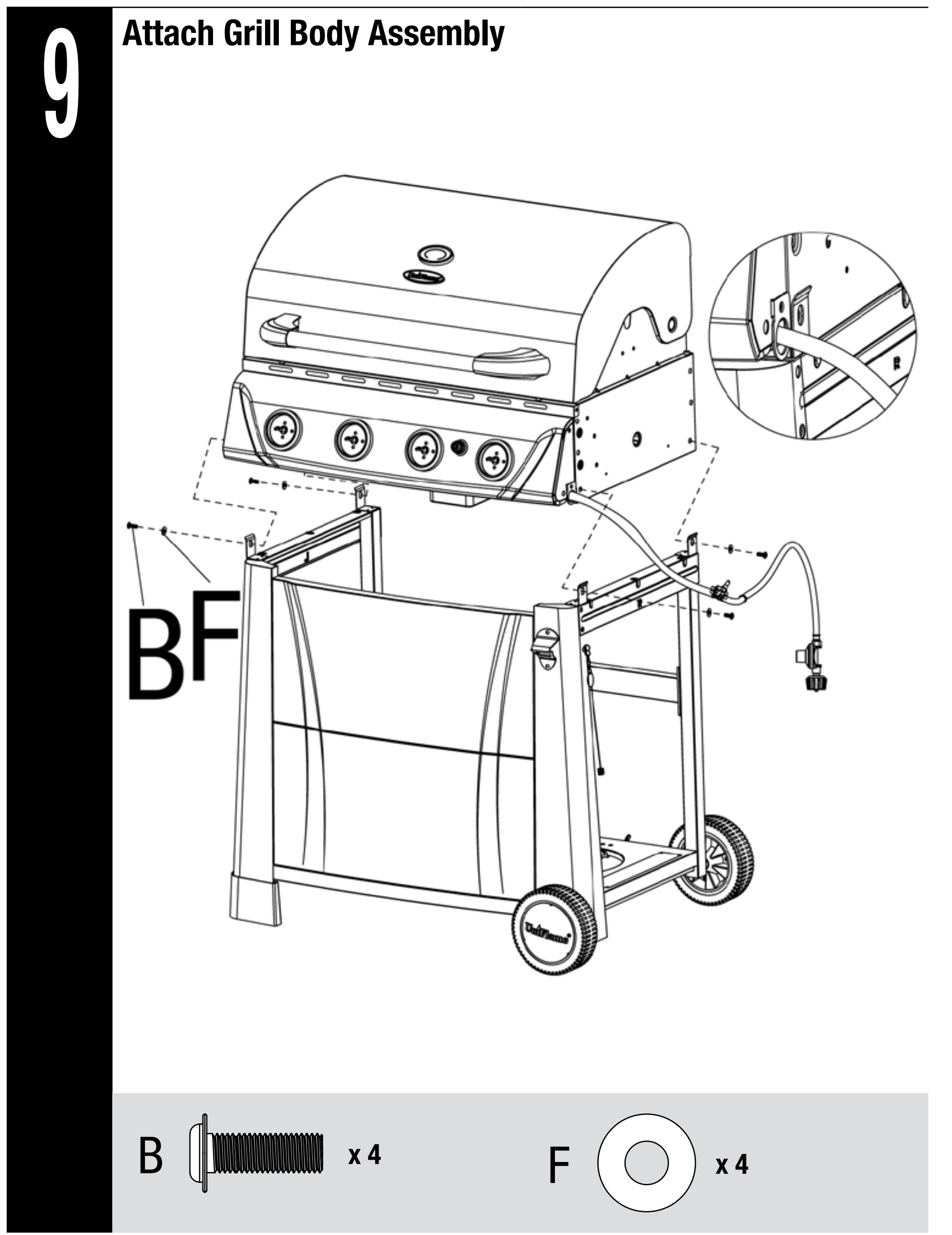
8 Attach Left and Right Cart Frame Supports



B x 8

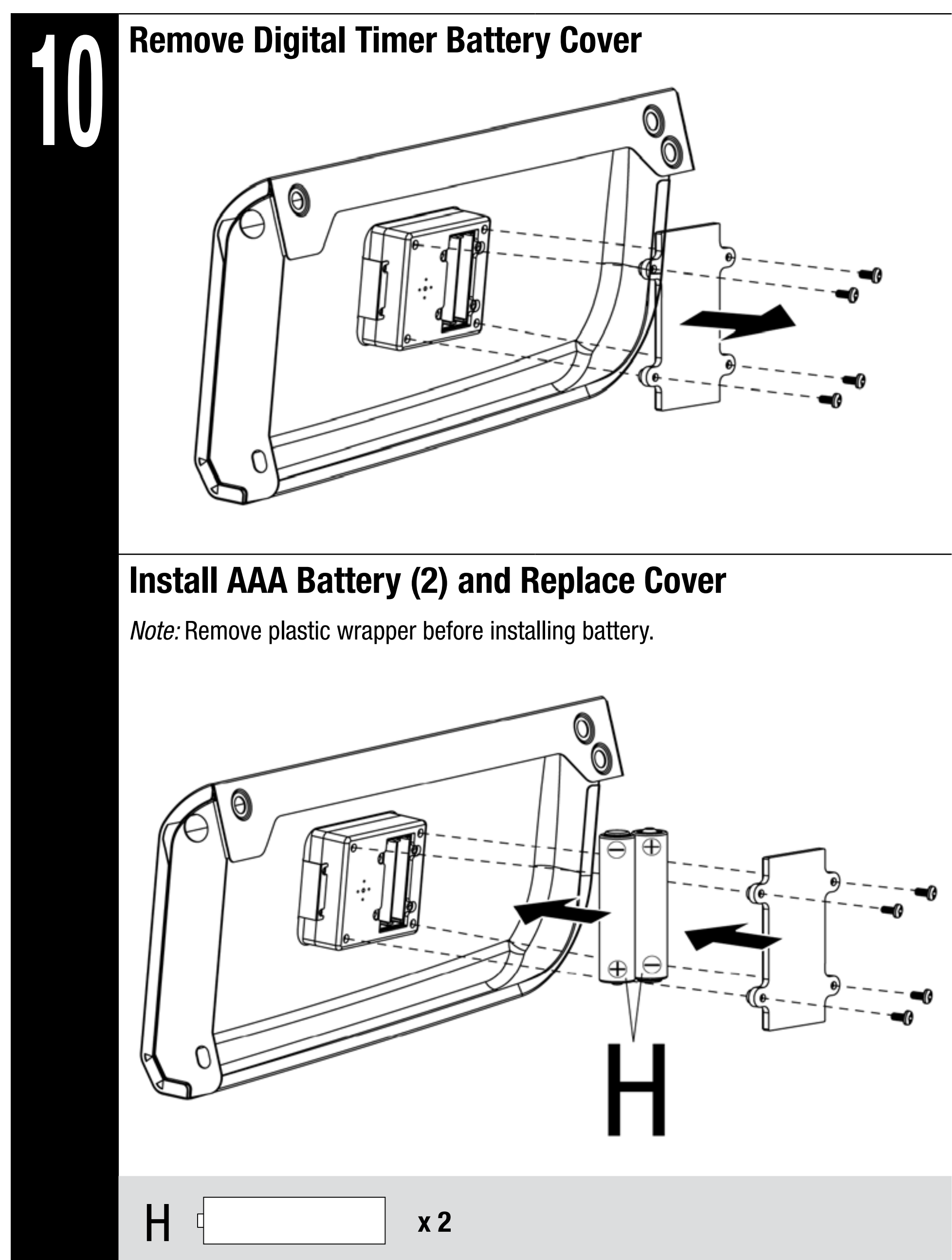
Assembly Instructions (continued)

9 Attach Grill Body Assembly



B x 4 F x 4

10 Remove Digital Timer Battery Cover

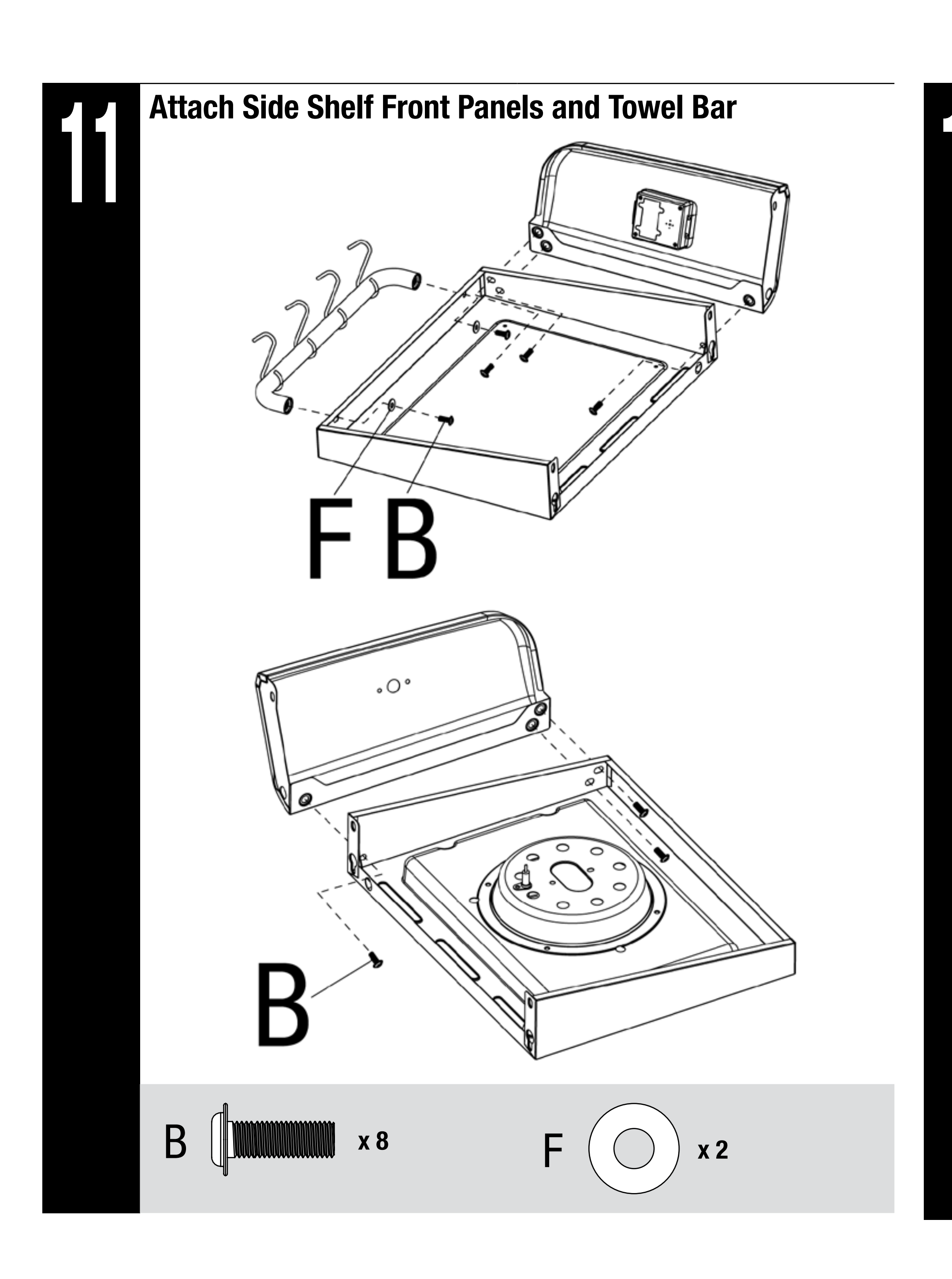


Install AAA Battery (2) and Replace Cover

Note: Remove plastic wrapper before installing battery.

H x 2

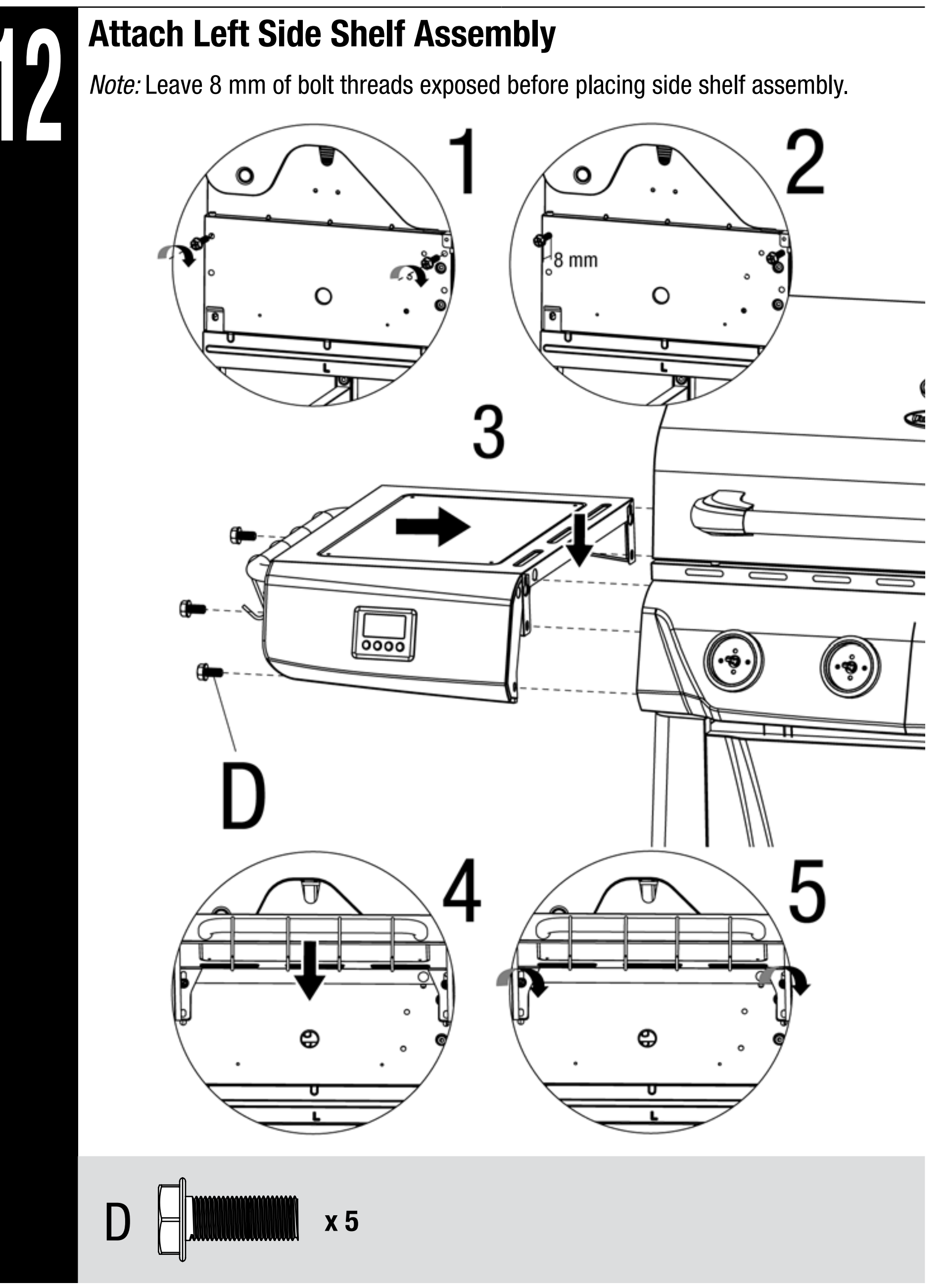
11 Attach Side Shelf Front Panels and Towel Bar



B x 8 F x 2

12 Attach Left Side Shelf Assembly

Note: Leave 8 mm of bolt threads exposed before placing side shelf assembly.

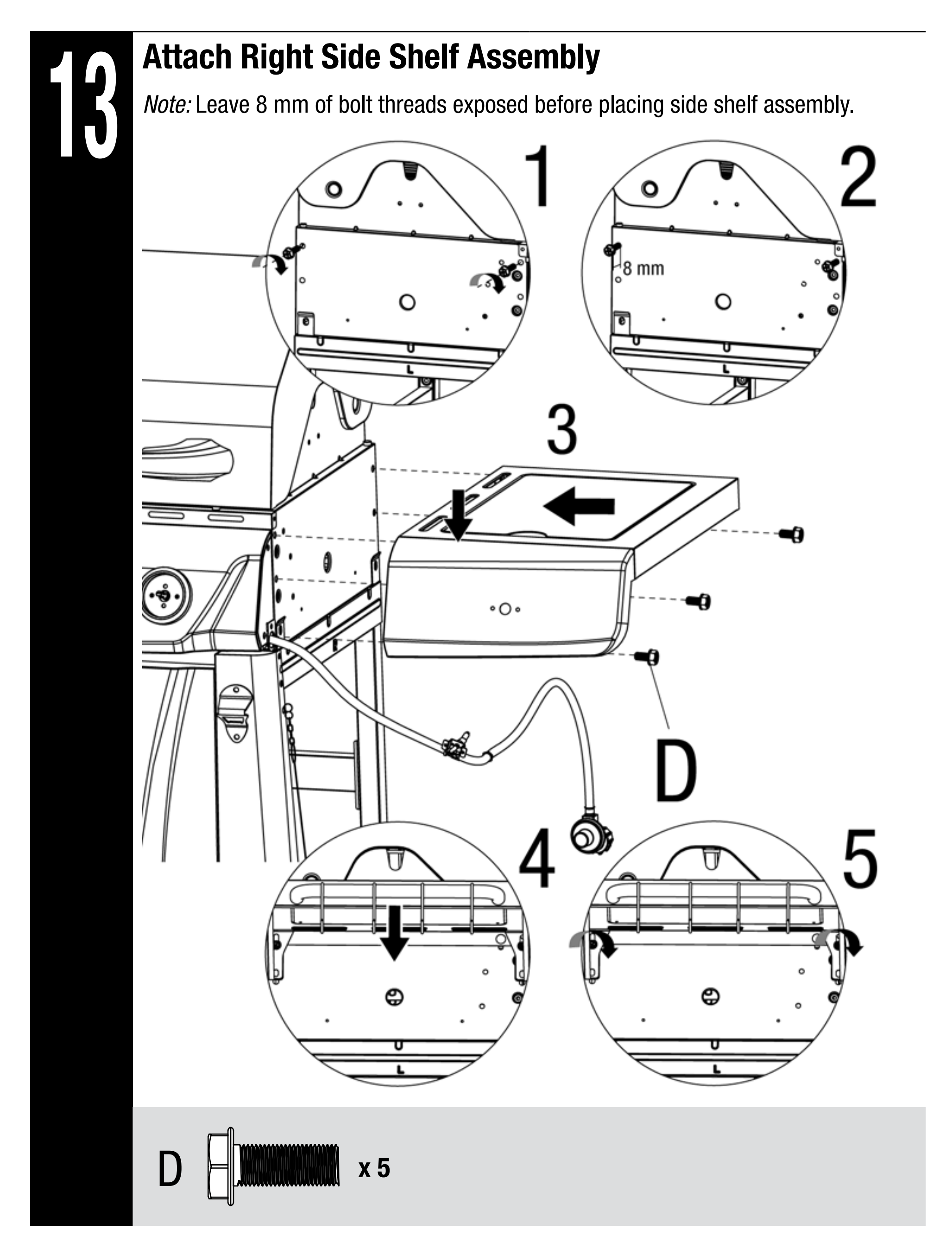


D x 5

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

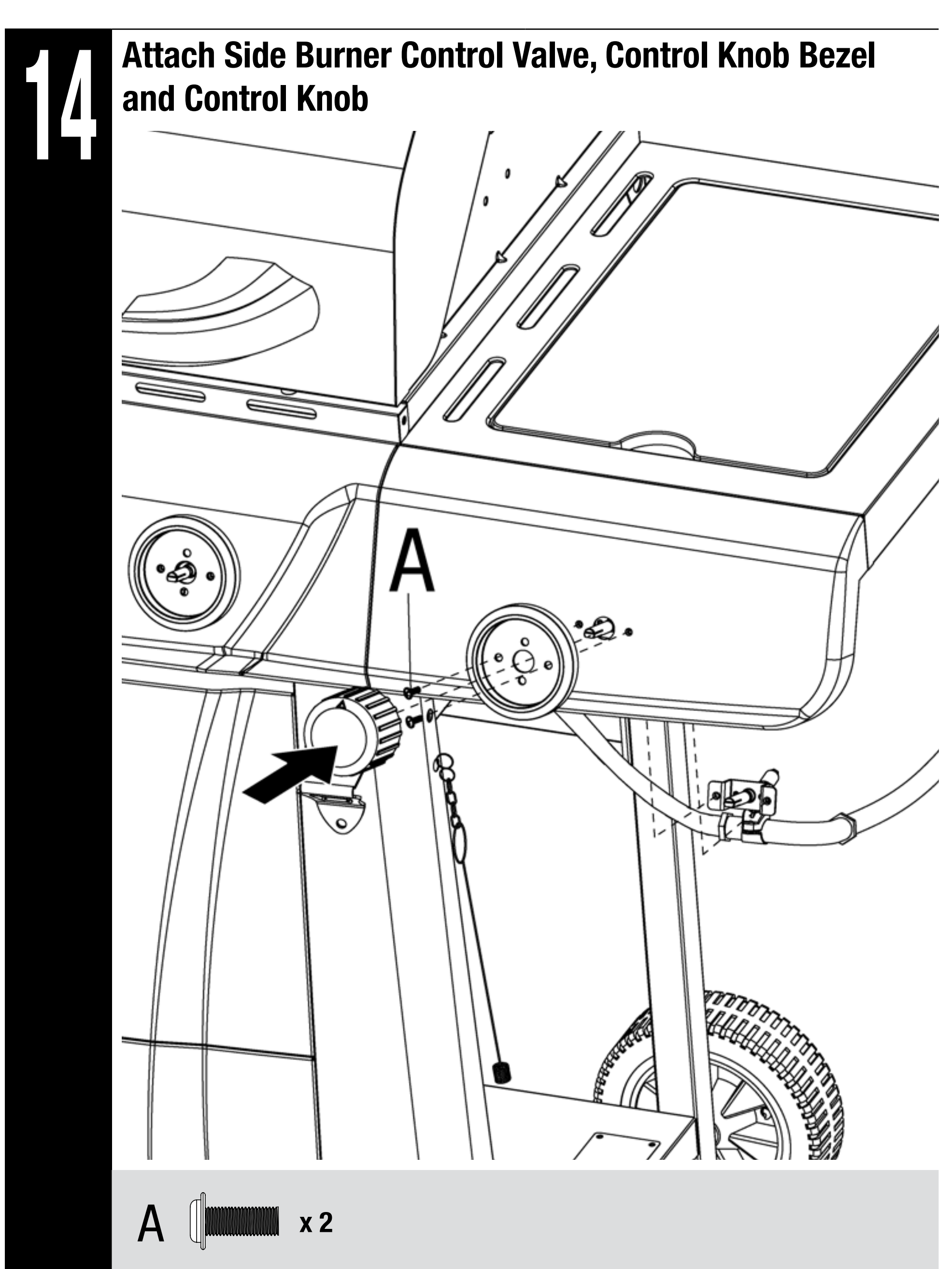
13 Attach Right Side Shelf Assembly

Note: Leave 8 mm of bolt threads exposed before placing side shelf assembly.



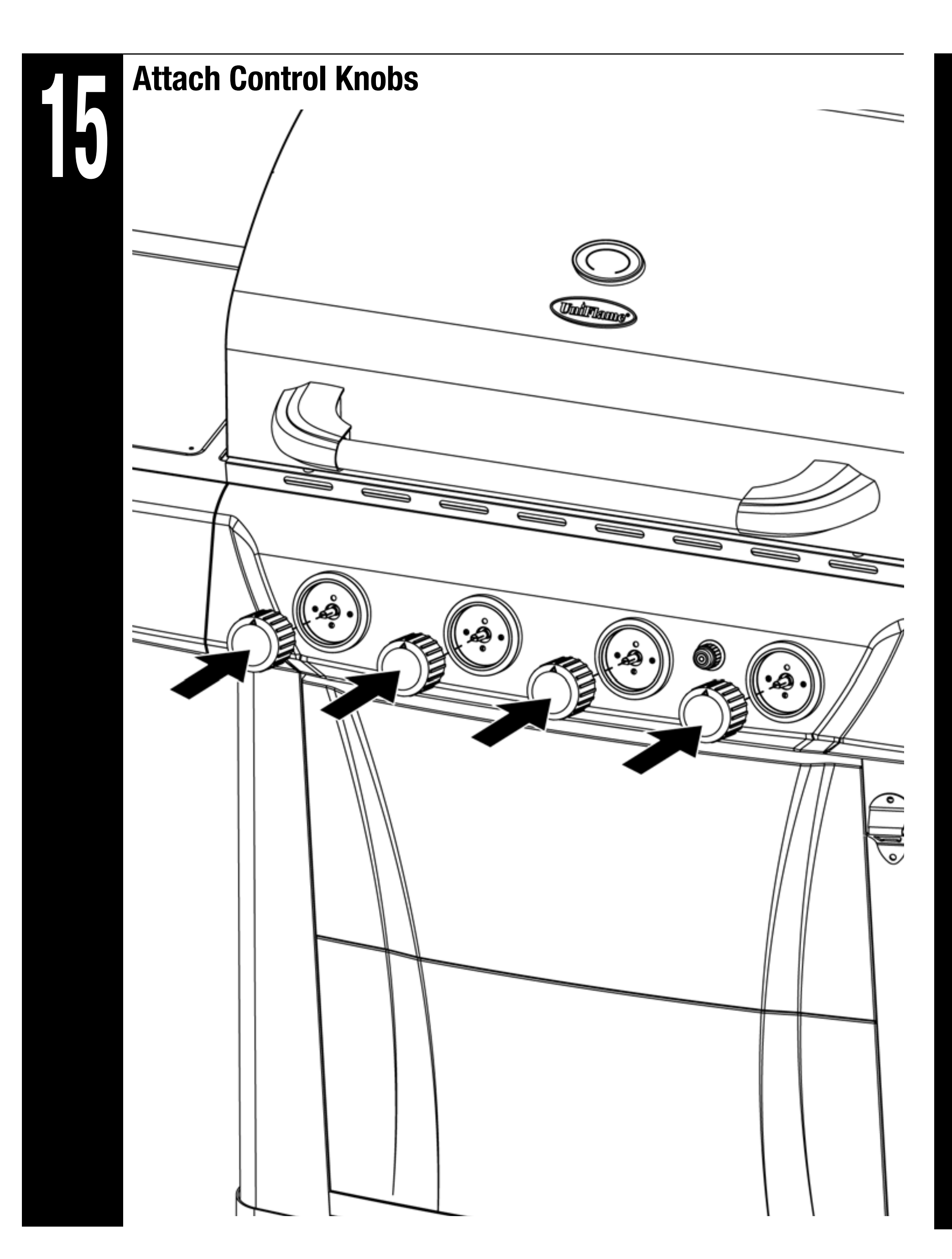
D x 5

14 Attach Side Burner Control Valve, Control Knob Bezel and Control Knob

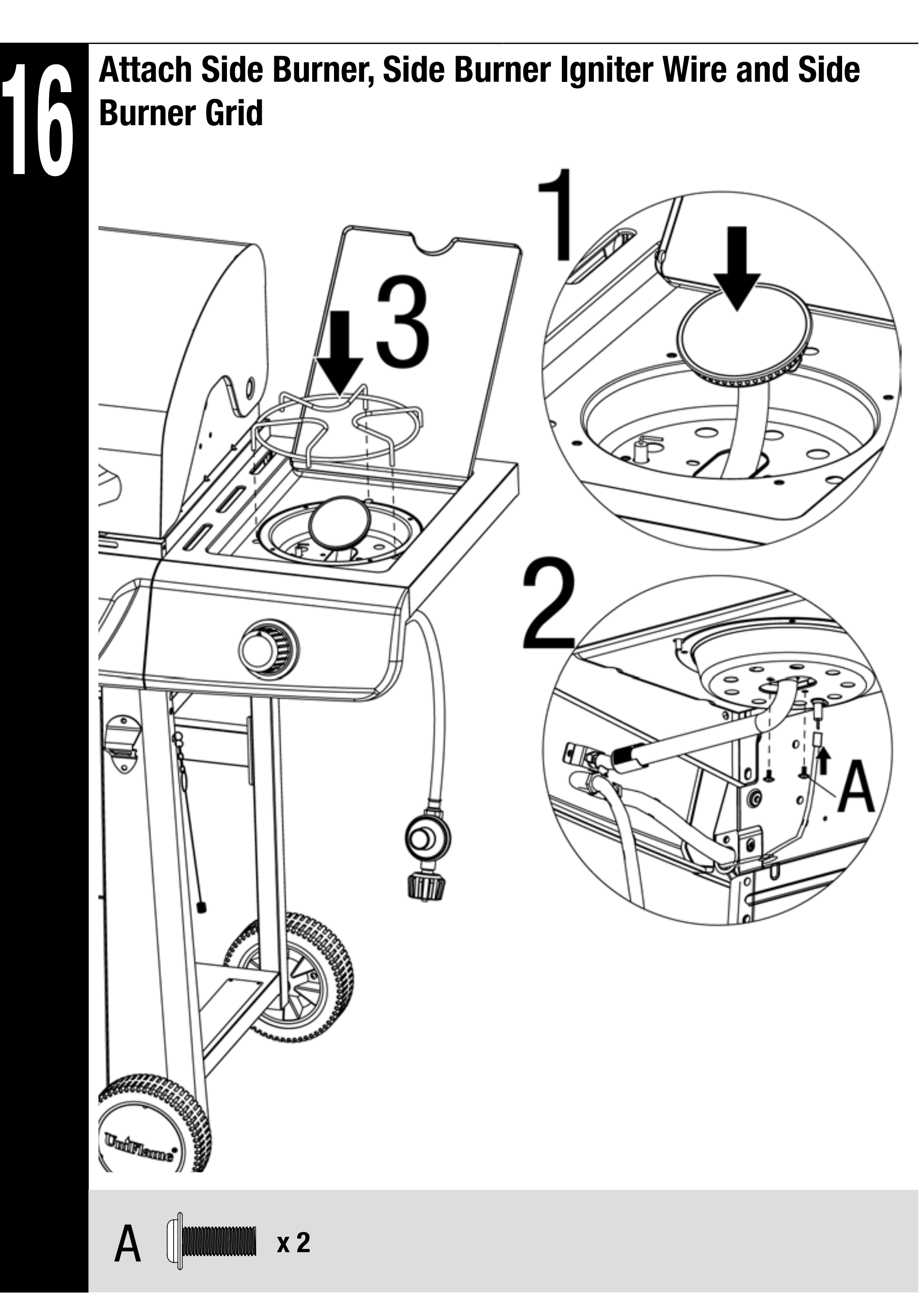


A x 2

15 Attach Control Knobs



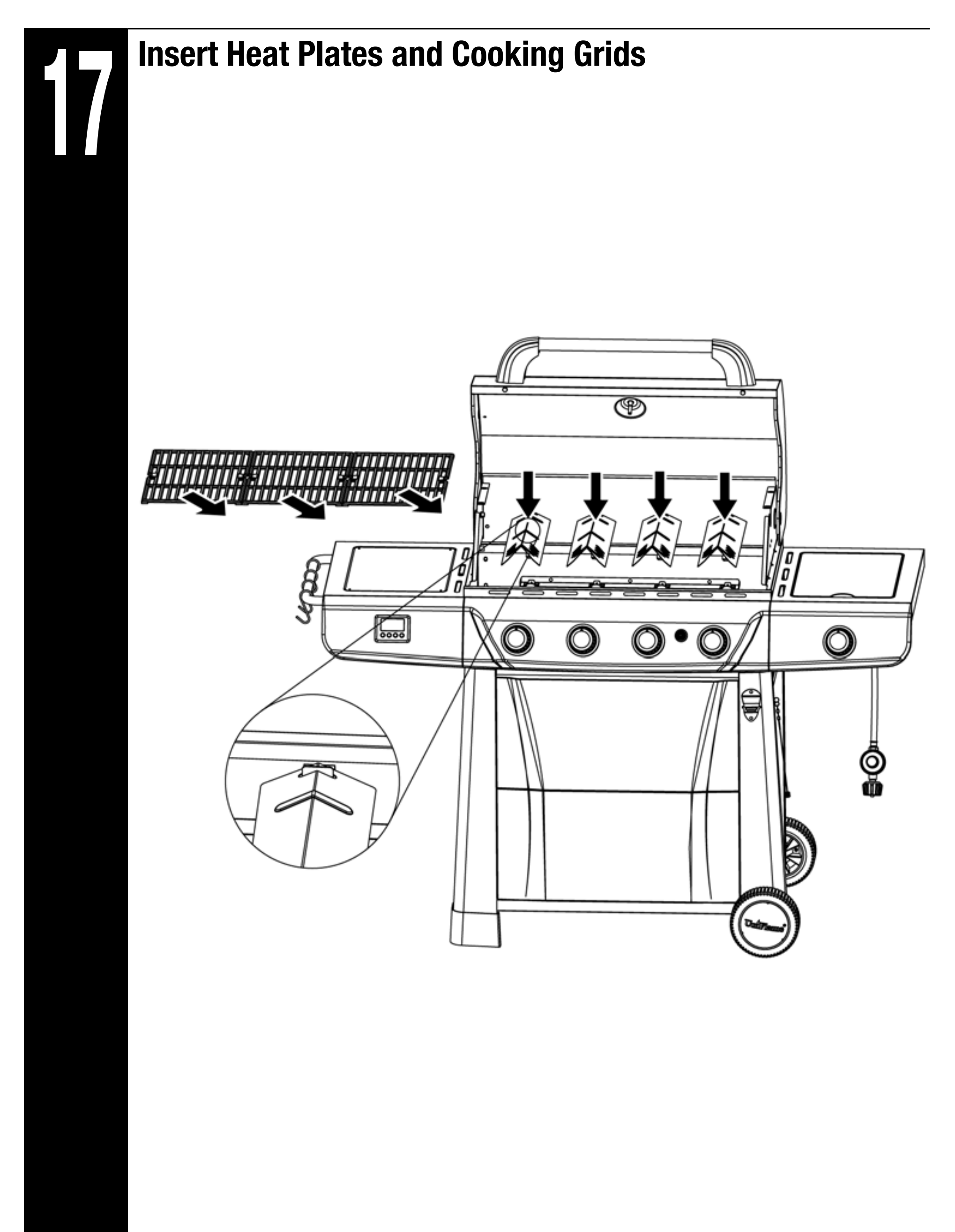
16 Attach Side Burner, Side Burner Igniter Wire and Side Burner Grid



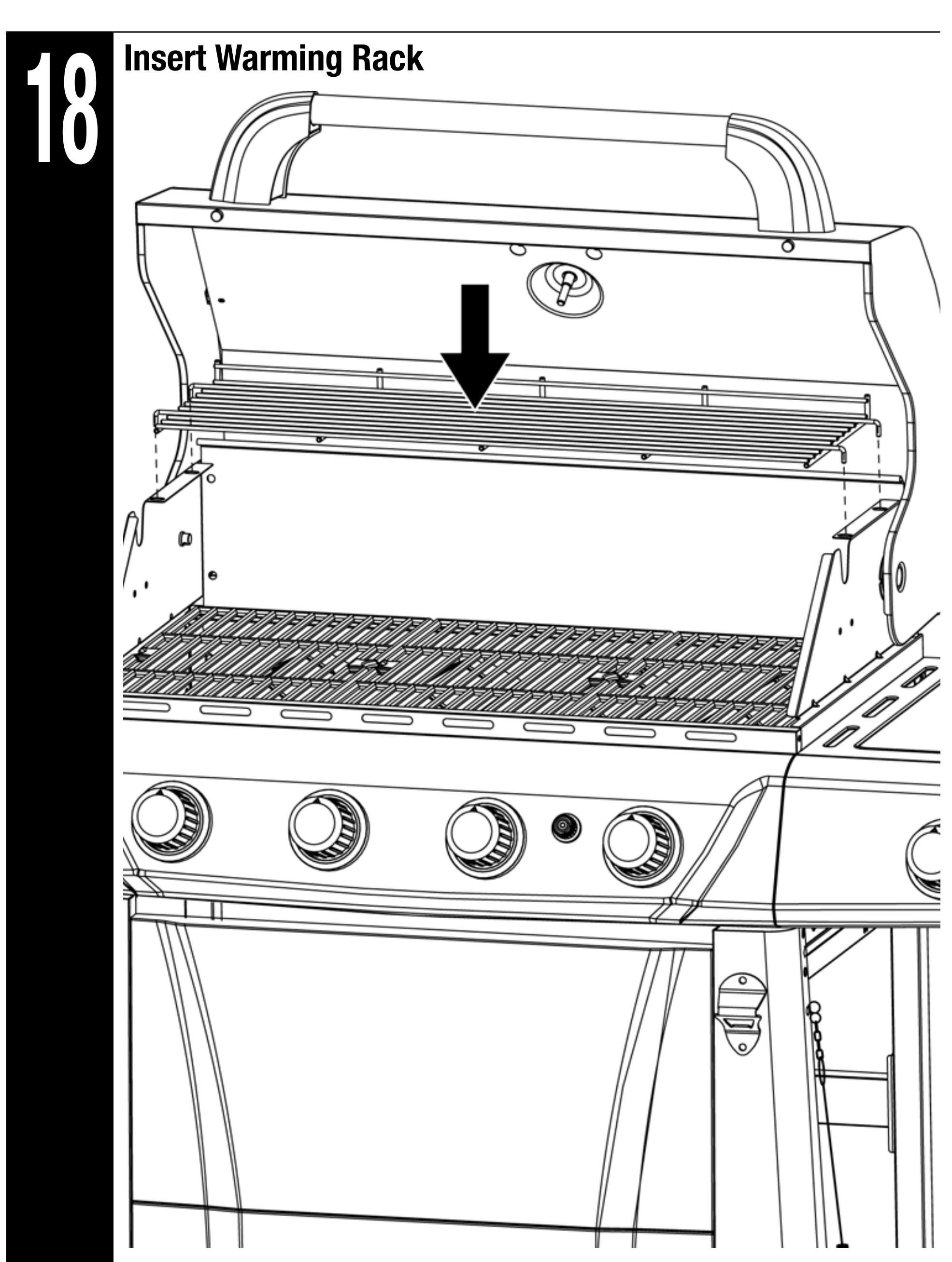
A x 2

Assembly Instructions (continued)

17 Insert Heat Plates and Cooking Grids

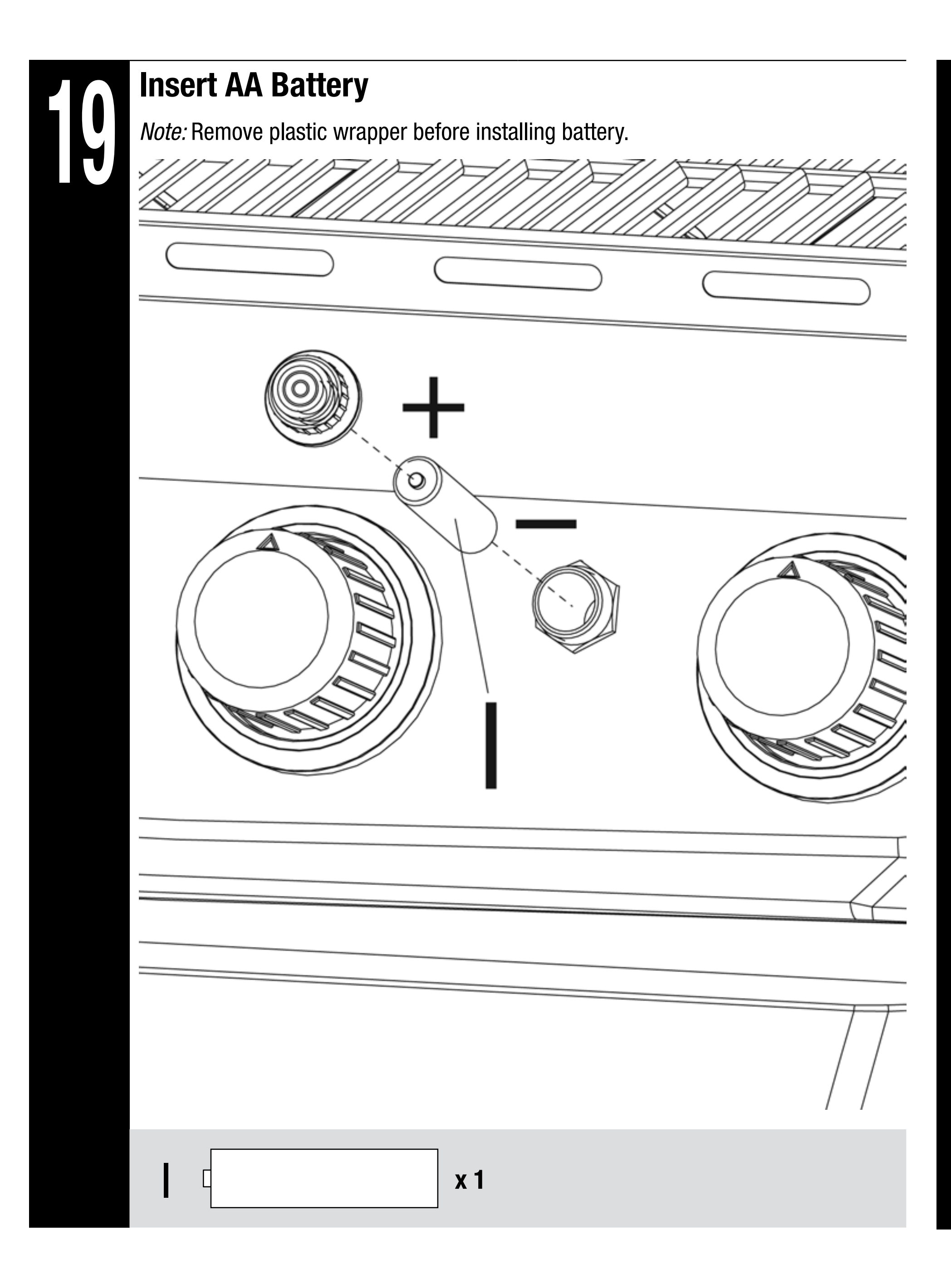


18 Insert Warming Rack

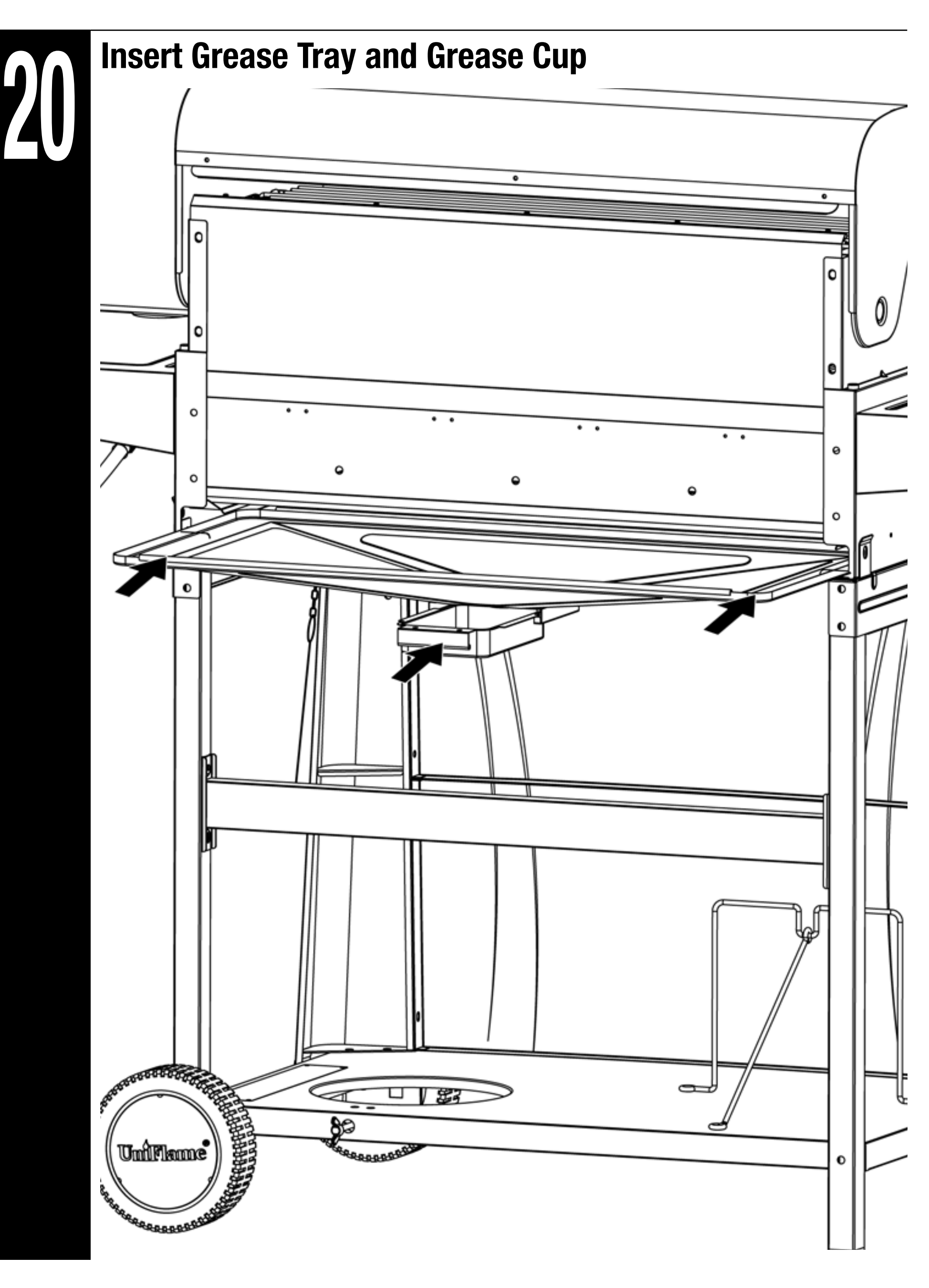


19 Insert AA Battery

Note: Remove plastic wrapper before installing battery.



20 Insert Grease Tray and Grease Cup



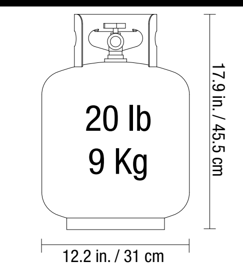
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Installing LP Gas Tank

To operate you will need (1) precision-filled standard grill LP gas tank (20#) with external valve threads.

Note: An empty standard grill LP gas tank weighs approximately 18 lbs. A precision-filled standard grill LP gas tank should weigh no more than 38 lbs.

⚠ Caution: LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.

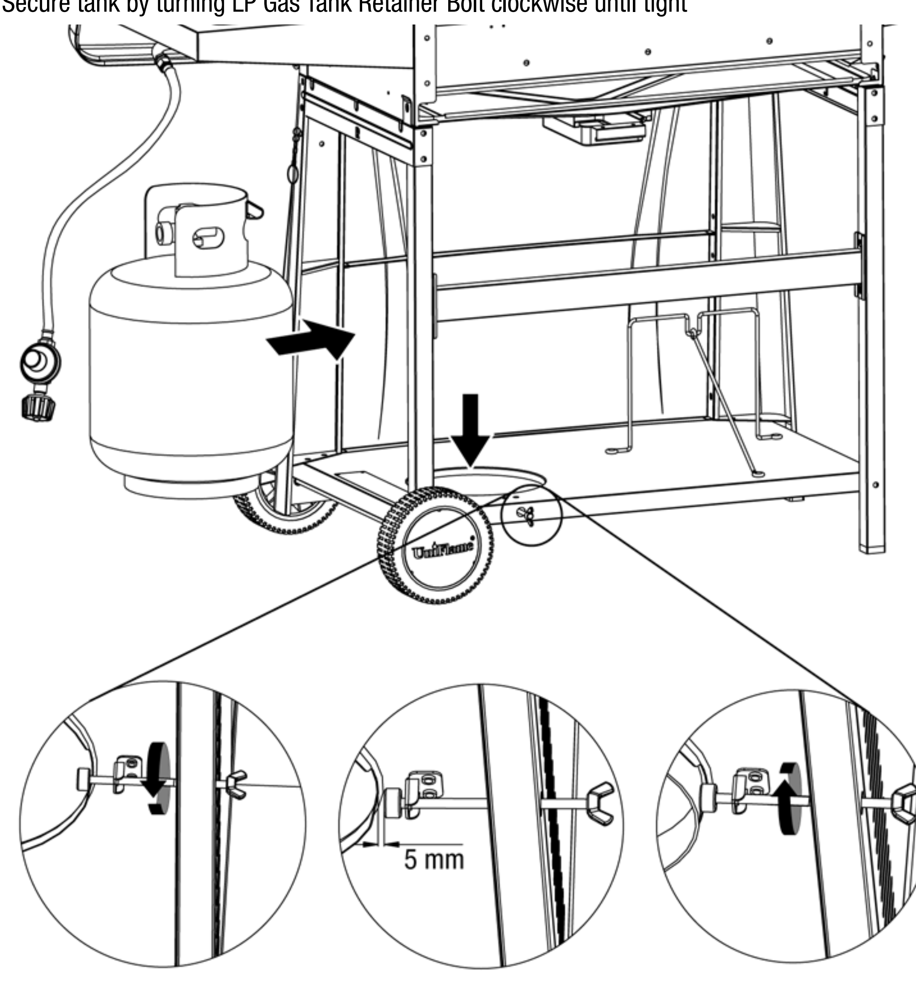


Insert and Secure LP Gas Tank

Loosen LP Gas Tank Retainer Bolt by turning until counter-clockwise.

Place precision filled LP gas tank upright into hole in grill body so the tank valve is facing the gas line connection.

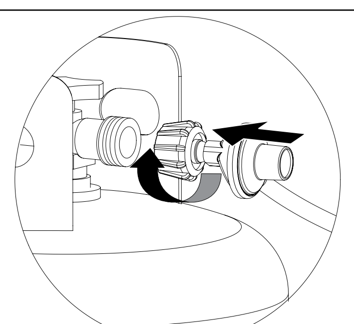
Secure tank by turning LP Gas Tank Retainer Bolt clockwise until tight



Connect LP Gas Tank

Before connecting, be sure that there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner and burner ports.

Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.

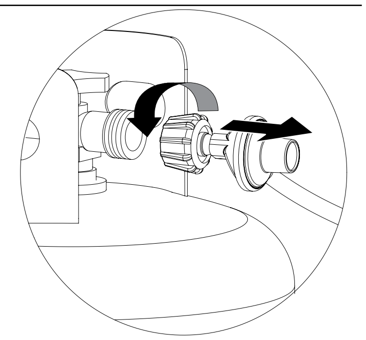


Disconnect LP Gas Tank

Before disconnecting make sure the LP gas tank valve is "CLOSED".

Disconnect regulator/hose assembly from LP gas tank by turning knob counterclockwise until it is loose.

⚠ Caution: LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.





Need a tank of gas? Try tank exchange service. It's easy, fast, safe, and available at tens of thousands of conveniently located retail outlets nationwide. You can purchase a new full tank or exchange your empty for a precision filled one.

Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

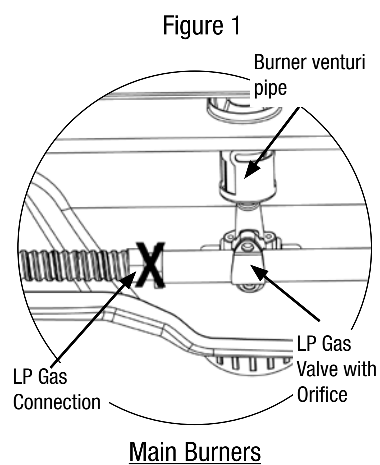
1. Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the tank.

   Visually check the connection between the burner venturi pipe and orifice. Make sure the burner venturi pipe fits over the orifice.

⚠ WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury, or damage to property.

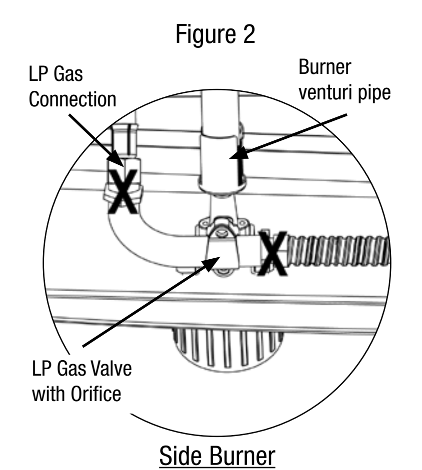
2. Please refer to diagram for proper installation. (Figures 1 and 2)
3. If the burner pipe does not rest flush to the orifice, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

Figure 1



Main Burners

Figure 2

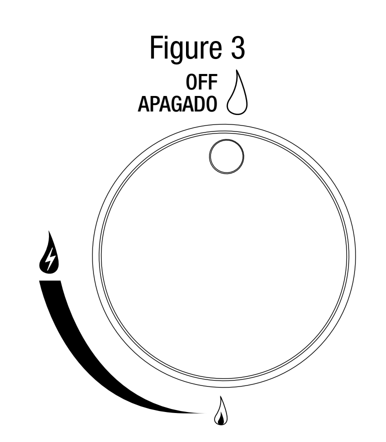


Side Burner

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are "OFF 🔥" position (Figure 3).
3. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
4. Turn LP gas tank valve to "OPEN"
5. Spoon leak check solution at all "X" locations (Figures 1, 2 and 4).
   a. If any bubbles appear turn LP gas tank valve to "CLOSED", reconnect and re-test.
   b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect LP gas tank, per "Disconnect LP Gas Tank" instructions, and contact 1.800.762.1142 for assistance.
   c. If no bubbles appear after one minute turn LP gas tank valve to "CLOSED", wipe away solution and proceed.

Figure 3

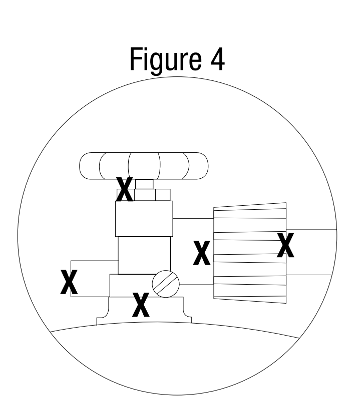


Operating Main Burners

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Figure 4



Lighting Instructions

⚠ Caution: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

⚠ Caution: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠ Caution: Check and clean burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

⚠ Caution: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.

1. Open lid.
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the burners. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. All control knobs must be in the "OFF 🔥" position (Figure 3).

Figure 5

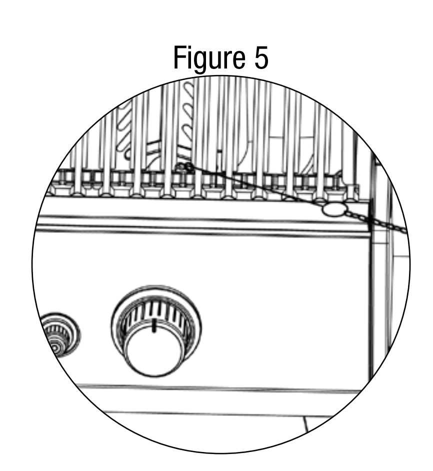
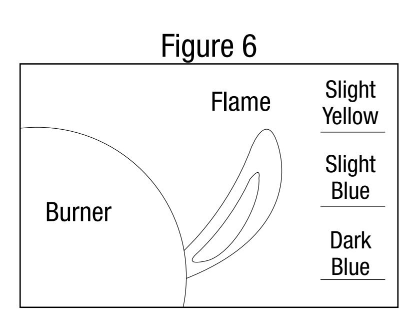


Figure 6



Operating Instructions (continued)

4. Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section
5. Turn LP gas tank valve to “OPEN”.
6. Select burner to light. Push and turn control knob to (HIGH).
7. Press the (electronic igniter) button and hold for up to 5 seconds to light burner.
8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob “OFF ”, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
9. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position the lit match near side of the burner (Figure 5).

Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

10. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

Note: Each burner lights independently - repeat steps 5-10 for the other burners.

⚠ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the “OFF ” position, turn the LP gas tank valve to “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED”.
2. Turn all control knobs to the “OFF ” position.
   Note: A “poof” sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per “Disconnect LP Gas Tank” instructions

Direct Cooking

⚠ Caution: Do not leave grill unattended while preheating, cooking or burning off food residue on (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

Cooking directly over lit burners is ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and ignite the desired burner(s) per “Lighting Instructions” section.
2. Close lid and preheat grill on (HIGH).
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burners.
4. Adjust controls to desired flame height.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill OFF per “Turning Off” instructions

For more tips on direct cooking please see “Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life”

Indirect Cooking

⚠ Caution: Do not leave grill unattended while preheating, cooking or burning off food residue on (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

Not cooking directly over lit burners is ideal for slow cooking and foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and ignite the desired burner(s) per “Lighting Instructions” section.
2. Close lid and preheat grill on (HIGH).
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the un-lit burners.
4. Adjust controls to desired flame height.
5. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill OFF per “Turning Off” instructions

For more tips on indirect cooking please see “Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life”

Controlling Flare-ups

⚠ Caution: Putting out grease fires by closing the lid is not possible.

- **Do not use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage. If a grease fire develops, turn knobs “OFF ” and LP gas tank valve “CLOSED”.**
- **Do not leave grill unattended while preheating, cooking or burning off food residue on (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

⚠ WARNING: When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do not attempt to extinguish with water.

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill, and adds to the unique flavor of grilling. **Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill.**

Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat contents meats on (LOW) setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into grease cup.

Operating Side Burner

NOTE: Side burner can be used while main burners are operating.
Never use side burner as a grill.

⚠ CAUTION: Maximum load for sideburner and side shelf is 33 lbs.

⚠ CAUTION: Using pots larger than 6 quarts in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf, resulting in failure of grill cart components.

⚠ CAUTION: DO NOT lean on the side burner shelf.

Lighting

Figure 7

1. Open lid. **Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!**
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the burner. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. Control knob must be in the “OFF ” position (Figure 3).
4. Connect LP gas tank per “Installing LP Gas Tank” section.
5. Turn LP gas tank valve to “OPEN”.
6. Push and turn control knob to (HIGH).
7. Press the (electronic igniter) button and hold for up to 5 seconds to light burner.
8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob “OFF ”, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
9. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burner manually. Position the lit match near side of the burner (Figure 7).

Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

10. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

⚠ CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the “OFF ” position, turn the LP gas tank valve to “CLOSED” and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.

Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED”.
2. Turn all control knob to the “OFF ” position.
   Note: A “poof” sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per “Disconnect LP Gas Tank” instructions

Cooking

1. Open lid and ignite the side burner per “Lighting Instructions” section.
2. Adjust control knob to desired flame height.
3. Place pan on center of grid.
4. Cook and adjust temperature as needed.
6. Turn grill OFF per “Turning Off” instructions

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. For great recipes and tips, visit recipes.uniflame.com
2. For food safety tips visit: http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
3. Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
4. Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, sautéing or frying.
5. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before lighting.
6. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
7. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
   ⚠ WARNING: Never cover entire cooking area with aluminum foil.
8. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
9. When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
10. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit burners.
11. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting grill remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.

12. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
13. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
14. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill bush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
15. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your grill.
16. Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips like –
A gas grill is ideal for reheating leftover pizza. Set burners on low and place pizza slices directly on preheated cooking grid. Close lid and cook until cheese starts to bubble.

Operating Digital Timer

Count-Up

1. Press "START/STOP" button. Timer will begin counting up from 0:00.
2. Press "START/STOP" button. Timer will stop.

Count-Down

1. Press "MIN" button to set desired number of minutes.
2. Press "SEC" button to set desired number of seconds.
3. Press "START/STOP" button. Timer will begin counting down from the pre-set time.
4. When timer reaches "0:00" a loud beep will sound for up to 1 minute.
5. To stop count-down at any time or stop alarm from sounding, press "START/STOP" button.

Light

Press "LIGHT" button. LCD will illuminate for 10 seconds.

Resetting the timer

If you have stopped timer during count-up or count-down mode, you can reset timer back to 0:00 by pressing and holding the two buttons indicated by the "RESET" lines.

Auto Shut-off

1. To prolong battery life, digital timer will automatically shut off when not in use after 3 minutes.
2. To turn it back on press "START/STOP" button.

Replacing the batteries (See Figure 9)

1. Remove digital timer back cover.
2. Replace AAA batteries (2).
3. Replace digital timer back cover.

Figure 8
Digital Timer

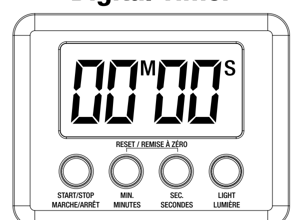
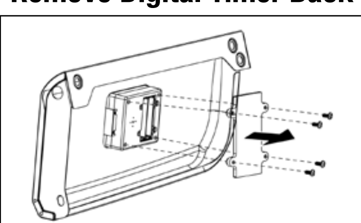
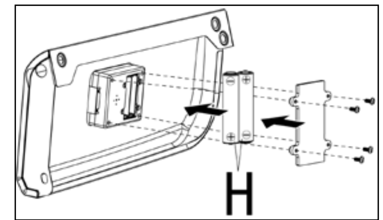


Figure 9
Remove Digital Timer Back



Replace Digital Timer Back



Cleaning and Care

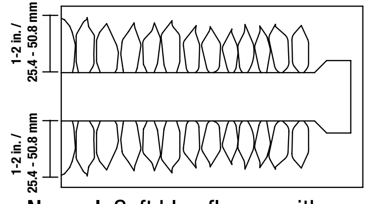
⚠ CAUTION:

1. **All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.**
2. **DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**
3. **Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.**

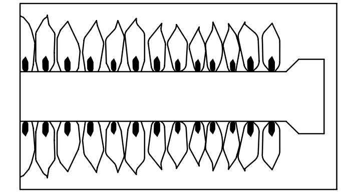
Figure 10

Burner Flame Conditions

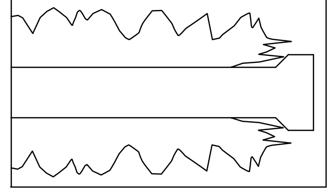
Use this chart check to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. hight.



Needs Cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be cleaned: Wavy with yellow flames.

Notices

1. **This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.**
2. **Abrasive cleaners will damage this product.**
3. **Never use oven cleaner to clean any part of grill.**

Before Each Use:

1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of the combustion of LP and the ventilation air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your grill is working properly (Figure 10).
5. See sections below for proper cleaning instructions.
6. Check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.
4. Allow to air dry.

Cleaning Main Burners

1. Make sure control knobs are in the"OFF ◊" position and LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnect LP Gas Tank" instructions.
3. Remove cooking grids and heat plates.
4. Remove burners by removing the fasteners securing the burners to the grill bottom.
5. Lift burners up and away from gas valve orifice.
6. Disconnect wire from spark electrode.
7. Clean inlet (venturi) of each burner with small bottle brush or compressed air.
8. Remove all food residue and dirt on burner surfaces.
9. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
10. Inspect burners for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner(s) from manufacturer.
11. Reinstall burners, checking to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside each burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
12. Replace heat plates and cooking grids.
13. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
14. Perform leak test. See "Checking for Leaks".

Cleaning Side Burner

1. Make sure control knob is in the "OFF ◊" position and LP gas tank valve to "CLOSED".
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnect LP Gas Tank" instructions.
3. Remove side burner grid.
4. Remove burner by removing the screws securing the burner to the side shelf.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner from manufacturer.
10. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
11. Replace cooking grid.
12. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
13. Perform leak test. See "Checking for Leaks".

Cleaning and Care (continued)

Before Storing

1. Make sure control knob is in the “OFF ” position and LP gas tank valve to “CLOSED”.
2. Disconnect LP gas tank per “Disconnect LP Gas Tank” instructions.
3. Clean all surfaces.
4. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
5. If storing the grill indoors, disconnect the LP tank, see “Disconnect LP Gas Tank” section, and leave the LP gas tank OUTDOORS.
6. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.
7. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“Vendor”) warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor’s Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner’s manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, North Carolina 27105 USA
1.800.762.1142

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank, turn LP gas tank valve to "OPEN"
	LP gas tank is low or empty	Replace or refill LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" in the owner's manual
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken - sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replace ignitor wire/electrode assembly
	Bad ignitor	Replace ignitor
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace or refill B. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"
	LP gas tank is low or empty	Replace or refill LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" in the owner's manual
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only-do not use tools.**
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner tubes 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi and burner tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Replace or refill LP gas tank
	Excess flow; safety device may have been activated	1. Turn control knobs to "OFF" 2. Wait 30 seconds and light grill 3. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device: a. Turn control knob(s) "OFF" b. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to "OFF" g. Reconnect regulator and leak check connections h. Slowly turn LP gas tank valve to "OPEN" i. Wait 30 seconds and then light grill per "Lighting Instructions"
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc.	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner venturi	Assure burner venturi is properly engaged with valve
Flame blow out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP Gas	Replace or refill LP gas tank
	Excess flow valve tripped	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height"
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knobs to "OFF" 2. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 3. Leave lid in closed position and let fire burn out 4. After grill cools, remove and clean all parts per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tubes
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	The lid is stainless steel, not painted	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off, clean thoroughly per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual
	The lid is coated/painted	• This can be from baked on grease buildup, that has turned into carbon and is flaking off • Clean thoroughly, per "Cleaning and Care" instructions in the owner's manual • After cleaning, if you can see steel, please call our Customer Care at 1.800.762.1142

For more assistance please visit us online at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.



MANUEL D'UTILISATION

Barbecue d'extérieur au propane

Modèle nº GBC1245W-C serie



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

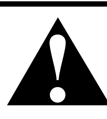
Pour usage à l'extérieur seulement
(hors de tout abri clos)



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. **Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.**
2. **Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.**
3. **Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**
4. **Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité indispensables au montage et au bon fonctionnement ce l'appareil.**
5. **Lire et suivre toutes les mises en garde et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.**
6. **Suivre toutes les mises en garde et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**
7. **Conserver ce manuel afin de pouvoir s'y référer ultérieurement.**



DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

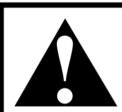
1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**



DANGER

Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance.







Fabriqué à partir de 75% de bagasse de canne à sucre

(résidu de pulpe de canne à sucre sans danger pour l'environnement)

Table des matières

L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le *Code national du gaz combustible, les normes ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CGA-B149.1 ou le Code sur le stockage et la manipulation du propane, B149.2, ou la norme pour véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192, la réglementation CSA Z240 pour séries VR, et le Code sur les véhicules récréatifs selon le cas.*

Conservez ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement. Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour une autre personne, veuillez lui fournir le manuel afin qu'elle puisse le lire et le consulter plus tard.

Fabriqué en Chine pour: Blue Rhino Global Sourcing, Inc
Winston-Salem, NC 27104 États-Unis • 1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© Blue Rhino Global Sourcing, Inc. Tous droits réservés.
UniFlame® est une marque déposée de Blue Rhino Global Sourcing, Inc. Tous droits réservés.

▲ DANGER: Le non-respect des avis de danger, des mises en garde et des consignes de sécurité de ce manuel risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

▲ AVERTISSEMENT:

- ▲ Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- ▲ NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de dix (10) pieds (3 m) de tout mur, construction ou immeuble.
- ▲ Pour usage domestique seulement. Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.
- ▲ Ce barbecue n'est pas sensé être utilisé pour se chauffer et ne devrait jamais être utilisé en tant que chauffage d'appoint. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.
- ▲ Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. Ne pas modifier ce barbecue afin de pouvoir l'utiliser autre part. Toute modification ou altération présentera un danger de fonctionnement.
- ▲ Avis aux personnes habitant en appartements : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations collectives. Si permis, utiliser le foyer en le posant au sol en laissant une distance de sécurité de dix (10) pieds (3 m) entre le barbecue et toute structure. Ne pas utiliser sur ou sous un balcon.
- ▲ Ce barbecue doit être utilisé uniquement avec du propane (GPL). Toute utilisation de gaz naturel avec ce barbecue ou tentative de conversion au gaz naturel de ce barbecue est dangereuse et rendra la garantie nulle et non avenue.
- ▲ Caractéristiques du propane (GPL) :
  - a. Le propane est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Il est indispensable de connaître les dangers encourus avant d'utiliser tout appareil fonctionnant au propane.
  - b. Le propane est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. Le propane qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.
  - c. Le propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés a été ajouté.
  - d. Tout contact du propane avec la peau risque d'entraîner des engelures.
- ▲ Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées.
- ▲ La bouteille de propane doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément à la *Réglementation sur les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié établie par le Ministère des transports des États-Unis (DOT) ou répondre à la Norme nationale du Canada, CAN/CSAB339 sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport de produits dangereux et la commission.*
- ▲ La bouteille de propane doit être placée et homologuée afin de permettre l'extraction des vapeurs de gaz.
- ▲ La bouteille de propane doit être équipée d'un système d'arrêt volumétrique (OPD) empêchant tout remplissage excessif.
- ▲ Utiliser uniquement des bouteilles de propane équipées d'un dispositif de branchement compatible avec le raccord d'un appareil de cuisson de plein air.
- ▲ La bouteille de propane doit posséder un col afin de protéger le robinet et la soupape de la bouteille.
- ▲ Ne jamais utiliser une bouteille de propane si le corps, la soupape, le col ou le socle sont endommagés.
- ▲ Toute bouteille bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur avant de l'utiliser.
- ▲ Ne pas laisser tomber la bouteille ni la manipuler brusquement ou brutalement!
- ▲ Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre lieu fermé. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être entreposées dans un endroit où la température risque de dépasser 51,6°C (125°F)!
- ▲ Ne pas introduire d'outil ni de corps étranger dans la sortie du robinet de la bouteille de gaz ni dans la soupape de sécurité. Vous risquez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Toute fuite de propane risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des blessures graves voire la mort.
- ▲ Ne pas bloquer ni boucher les trous sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- ▲ Ne jamais garder une bouteille de propane pleine dans une voiture ou dans le coffre d'une voiture sous une forte chaleur. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression du gaz, pouvant provoquer l'ouverture de la soupape de sécurité et lui permettre de s'échapper.
- ▲ Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étaches et permettre des fuites de propane.
- ▲ Fermer le gaz et débrancher la bouteille lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- ▲ Ne jamais entreposer une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- ▲ Ne jamais remplir la bouteille de propane à plus de 80% de sa capacité.
- ▲ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer un incendie et d'entraîner des dégâts matériels ou des blessures graves.
- ▲ Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue au circuit de propane d'une tente-caravane, autocaravane ou de votre maison.
- ▲ La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.
- ▲ La présence de fortes odeurs, ou si vous avez un rhume ou des sinus bouchés, risque de nuire à la détection d'une fuite de propane. Faites preuve de précaution et de bon sens lorsque vous effectuez un test d'étanchéité et recherchez une fuite.
- ▲ Ne jamais utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kérosène, de pétrole lampant ou d'alcool avec ce barbecue.
- ▲ Votre barbecue a été vérifié en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifier à nouveau tous les raccords en suivant les instructions du chapitre « Fonctionnement » du manuel car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport.
- ▲ Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue en cas de fuite de gaz. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion.
- ▲ Il est obligatoire de suivre toutes les procédures de détection de fuite avant d'utiliser cet appareil. Afin d'éviter tout risque d'incendie et d'explosion lorsque l'on recherche une fuite :
  - a. Vérifier que le circuit ne présente pas de fuite en effectuant un « test d'étanchéité » avant d'allumer le barbecue à chaque fois que la bouteille de gaz est branchée afin de l'utiliser.
  - b. Interdiction de fumer. Ne pas utiliser ni laisser de sources d'ignition à proximité du barbecue lorsque l'on recherche une fuite.
  - c. Effectuer le test d'étanchéité en plein air, dans un emplacement bien aéré.
  - d. Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.
  - e. Ne pas utiliser le barbecue avant d'avoir réparé toute les fuites.

  S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, débrancher la bouteille de propane. Contacter un réparateur ou votre fournisseur de bouteilles de propane.
- ▲ Ce barbecue a été mis au point pour pouvoir fonctionner avec la pression d'alimentation suivante 11 po. (28 cm) de colonne d'eau.
- ▲ Ne pas utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides aux vapeurs inflammables à moins de 7,6 m de cet appareil.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue en présence de vapeurs et émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides aux vapeurs inflammables.
- ▲ S'assurer que toute matière combustible se trouve toujours à une distance de sécurité minimum de 36 po. (92 cm) cm sur les côtés et derrière le barbecue. NE PAS utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus du barbecue.
- ▲ Il est primordial que le compartiment de la soupape de commande du barbecue, les brûleurs et les passages par où l'air circule demeurent propres. Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.
- ▲ Ne modifier en aucune façon le barbecue. Toute modification ou altération entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- ▲ Ne pas placer ce type de barbecue dans un espace où le barbecue sera encastré. Le non-respect de cette mise en garde risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.
- ▲ Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement. Nettoyer et inspecter le tuyau à chaque fois, avant d'utiliser l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant que cet appareil ne soit mis en fonctionnement.
- ▲ Utiliser uniquement le régulateur et le tuyau fournis. Le régulateur et le tuyau de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant.
- ▲ Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ Ne pas utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Fontionnement » de ce manuel.
- ▲ Ne pas toucher les pièces métalliques du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attirail de barbecue, etc.).
- ▲ Ne pas installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- ▲ Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse, ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffez le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue par grand vent.
- ▲ Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.
- ▲ Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance surtout si des enfants ou des animaux domestiques et de compagnie sont à proximité.
- ▲ Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur « HIGH » (max). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.
- ▲ Ne pas placer de récipient vide sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Ne pas essayer de déplacer le barbecue quand il est allumé. Laisser le barbecue refroidir avant de le déplacer ou de le remiser.
- ▲ La bouteille de propane doit être débranchée et retirée avant de déplacer le barbecue.
- ▲ Le remisage du barbecue à l'intérieur est autorisé seulement si la bouteille a été débranchée et retirée de l'appareil et correctement entreposée à l'extérieur.
- ▲ Veiller à toujours ouvrir le couvercle du barbecue lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de provoquer de graves brûlures.
- ▲ Ne pas tenter de débrancher le régulateur de gaz de la bouteille ou de débrancher une pièce quelconque de l'alimentation du gaz lorsque le barbecue est allumé.
- ▲ Placer toujours le barbecue sur une surface plane et dure. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.
- ▲ Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.
- ▲ Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du barbecue lorsqu'il est chaud.
- ▲ Après une période de remisage ou si le barbecue n'a pas été utilisé pour une certaine période, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite et que les brûleurs ne sont pas bouchés. Vérifier également que le tuyau ne présente pas de traces d'abrasion, d'usure ou de coupures.
- ▲ Le fait de ne pas maintenir le couvercle ouvert lors de l'allumage des brûleurs du barbecue ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où le barbecue ne s'allume pas, risque de provoquer une flambée soudaine explosive.
- ▲ Ne jamais utiliser le barbecue sans avoir installé auparavant le diffuseur de chaleur.
- ▲ Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.
- ▲ Porter des gants de protection pour assembler cet article.

Pour toute assistance, appeler le 1.800.762.1142. Ne pas retourner au point de vente.

- ⚠ **Ne pas forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.**
- ⚠ **Ne jamais recouvrir complètement la zone de cuisson avec du papier d'aluminium.**
- ⚠ **Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.**
- ⚠ **L'installation et les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifiée. Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer un incendie et d'entraîner des dégâts matériels ou des blessures graves.**
- ⚠ **Ne pas utiliser le barbecue pour se chauffer ou pour cuisiner à l'intérieur. Des émanations TOXIQUES de monoxyde de carbone peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.**

Liste des pièces

1	Grille de cuisson (3)	55-10-153
2	Grille de réchauffage	55-10-152
3	Indicateur de température*	55-09-146
4	Couvercle*	55-11-004
5	Poignée du couvercle*	55-11-005
6	Support de la poignée du couvercle (2)*	55-11-006
7	Diffuseur de chaleur (4)	55-10-156
8	Grille du brûleur latéral	55-11-007
9	Tablette droite	55-11-008
10	Brûleur latéral	55-11-009
11	Porte-serviette	55-07-548
12	Crochets porte-ustensiles (4)*	55-07-729
13	Tablette gauche	55-11-010
14	Panneau avant de la tablette gauche	55-11-011
15	Brûleur principal (4)*	55-11-012
16	Cadran du bouton de commande (5)*	55-11-013
17	Bouton de commande (5)	55-09-006
18	Bouton de l'allumeur*	55-07-322
19	Cuve du barbecue*	55-11-014
20	Régulateur et tuyau*	55-11-015
21	Panneau avant de la tablette droite	55-11-016
22	Plaque collectrice de graisse	55-11-017
23	Godet collecteur de graisse	55-11-018
24	Support droit du cadre du chariot	55-11-019
25	Support gauche du cadre du chariot	55-11-020
26	Support arrière du cadre du chariot	55-11-021
27	Pied arrière gauche	55-11-022
28	Pied arrière droit	55-11-023
29	Ouvre-bouteille*	55-11-024
30	Tige d'allumage*	55-10-173
31	Pied avant droit	55-11-025
32	Pied avant gauche	55-11-026
33	Étrier du cadre du chariot	55-11-027
34	Panneau avant supérieur	55-22-040
35	Panneau avant inférieur	55-22-041
36	Pied*	55-11-030
37	Plaque de fond du barbecue	55-22-042
38	Boulon de la bouteille de gaz*	55-11-032
39	Enjoliveur (2)	55-15-170
40	Roue (2)	55-15-211
41	Essieu	55-11-033
42	Minuterie numérique*	55-11-203
43	Plaque de marque*	55-11-922

* Prémonté

Vue éclatée

Quincaillerie

A	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M4x10	4 pcs
B	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M6x16	39 pcs
C	Vis	Niquelée, à tête bombée Phillips, M6x40	2 pcs
D	Boulon	Niquelé, à tête hexagonale, M6x16	10 pcs
E	Écrou	Galvanisée, à tête hexagonale, M10	2 pcs
F	Rondelle	Niquelée, ø6.4	6 pcs
G	Entretoise en caoutchouc	Entretoise en caoutchouc	2 pcs
H	Pile AAA	Pile AAA	2 pcs
I	Pile AA	Pile AA	1 pc

Outils requis pour l'assemblage (fournis)

Tournevis cruciforme Phillips nº 1	1 pc
Tournevis cruciforme Phillips nº 2	1 pc
Clé M10-M6	2 pcs

Instructions d’assemblage

1

NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET ARTICLE.

Pour toute assistance technique, appelez le numéro sans frais **1.800.762.1142.** Faites en sorte que votre manuel d’utilisation et le modèle numéro soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

Remarque: Le numéro du modèle se trouve au dos du chariot.

Pour faciliter l’assemblage:

- Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d’installation, assemblez cet article sur une surface plane qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
- Prévoyez une surface de travail suffisamment grande afin d’étaler toutes les pièces et la quincaillerie d’installation. Cette surface ne doit pas être dure afin d’éviter de rayer ou d’endommager le fini de l’appareil.
- Lorsque nécessaire, serrez toute les fixations et la visserie en premier. Une fois l’étape terminée, serrez-les complètement en veillant à ne pas trop les serrer afin d’éviter d’endommager la surface de l’appareil et de fausser le filetage.
- Suivez toutes les étapes dans l’ordre afin d’assembler correctement cet article.

Pour effectuer l’assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

- une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- une (1) bouteille de propane liquide pour barbecue (de 15 à 19 litres) remplie avec précision avec raccord de robinet à filetage externe Acme de type 1.

Temps d’assemblage: environ une (1) heure.

2

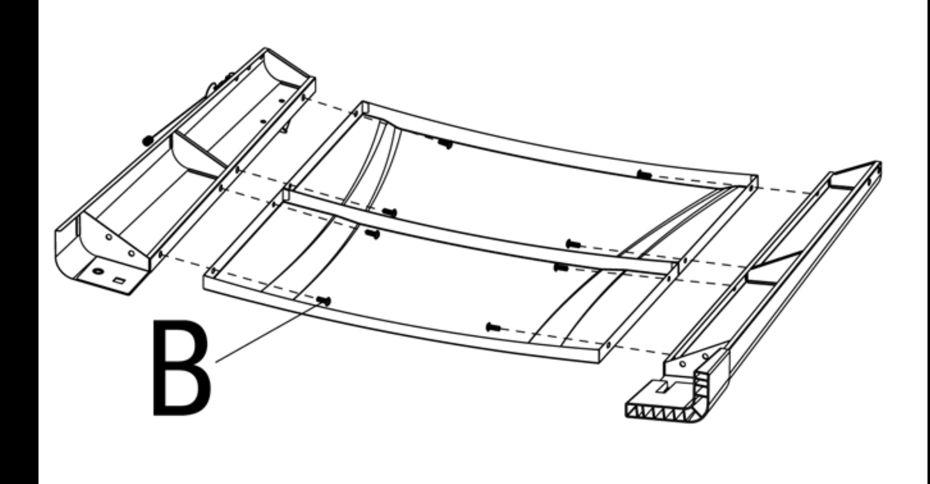
Fixer le pied arrière gauche, le support arrière du cadre du chariot et le pied arrière droit

B

B x 4

3

Fixer les pieds et les panneaux avant



B x 8

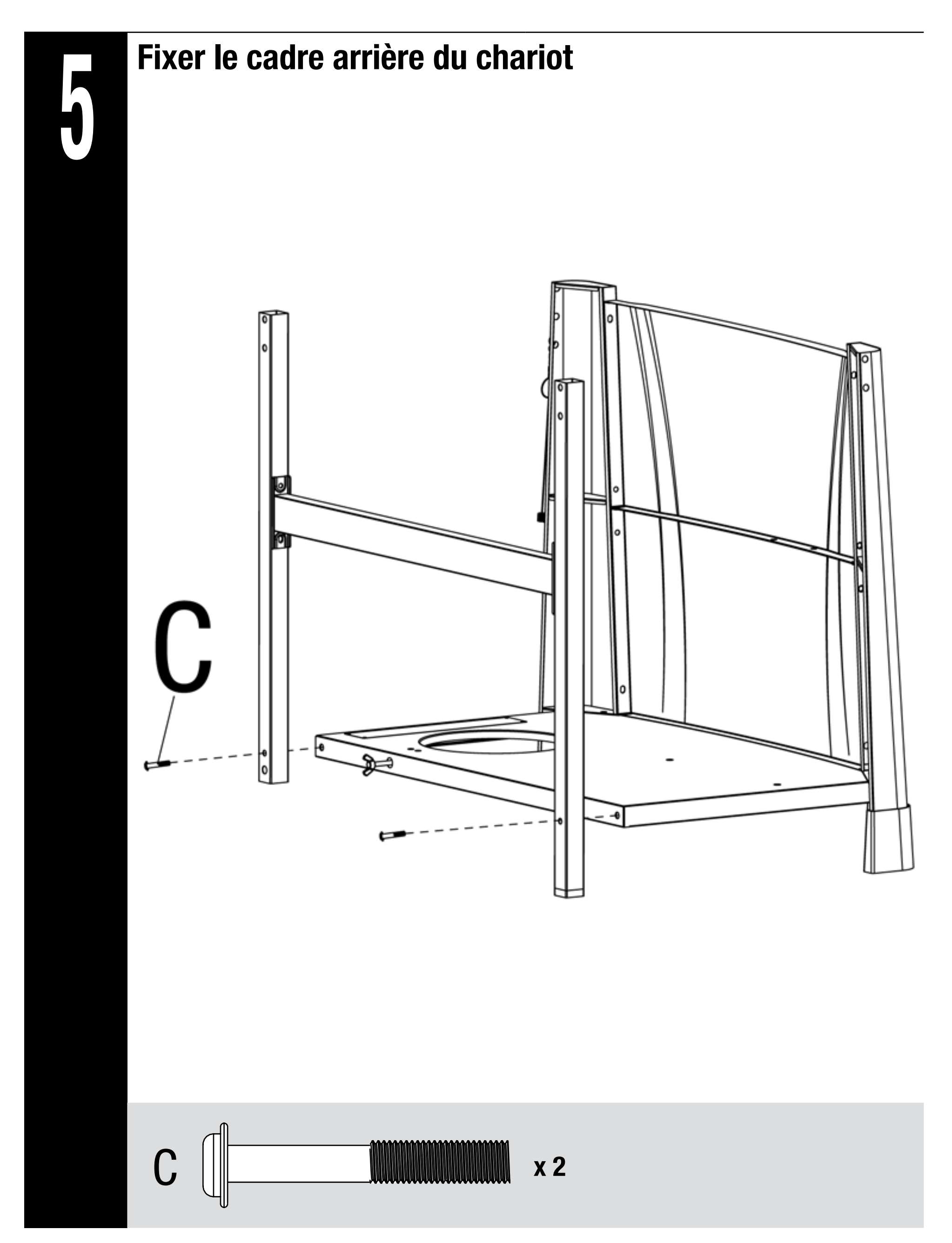
4

Fixer la plaque de fond

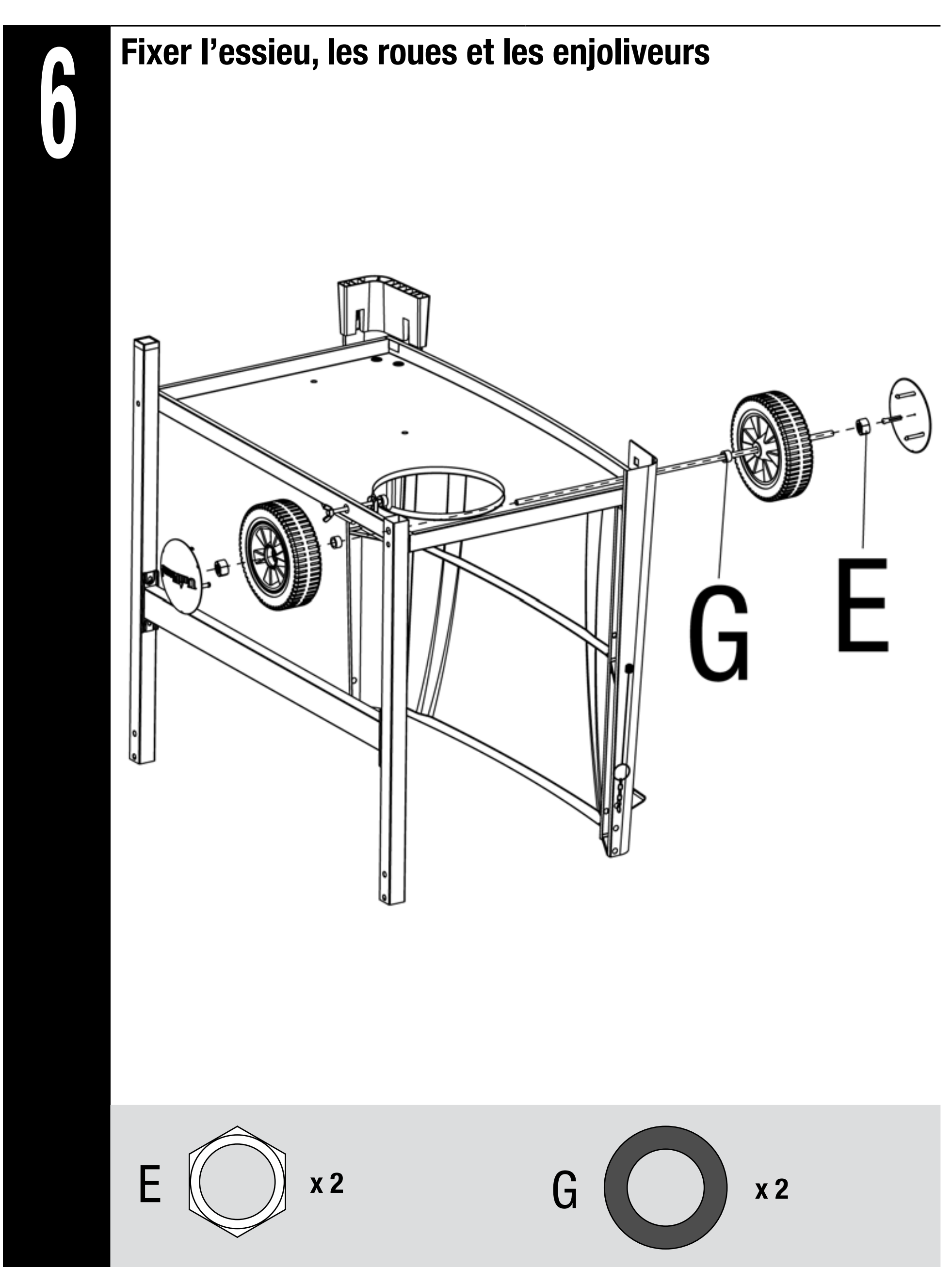
B

B x 4

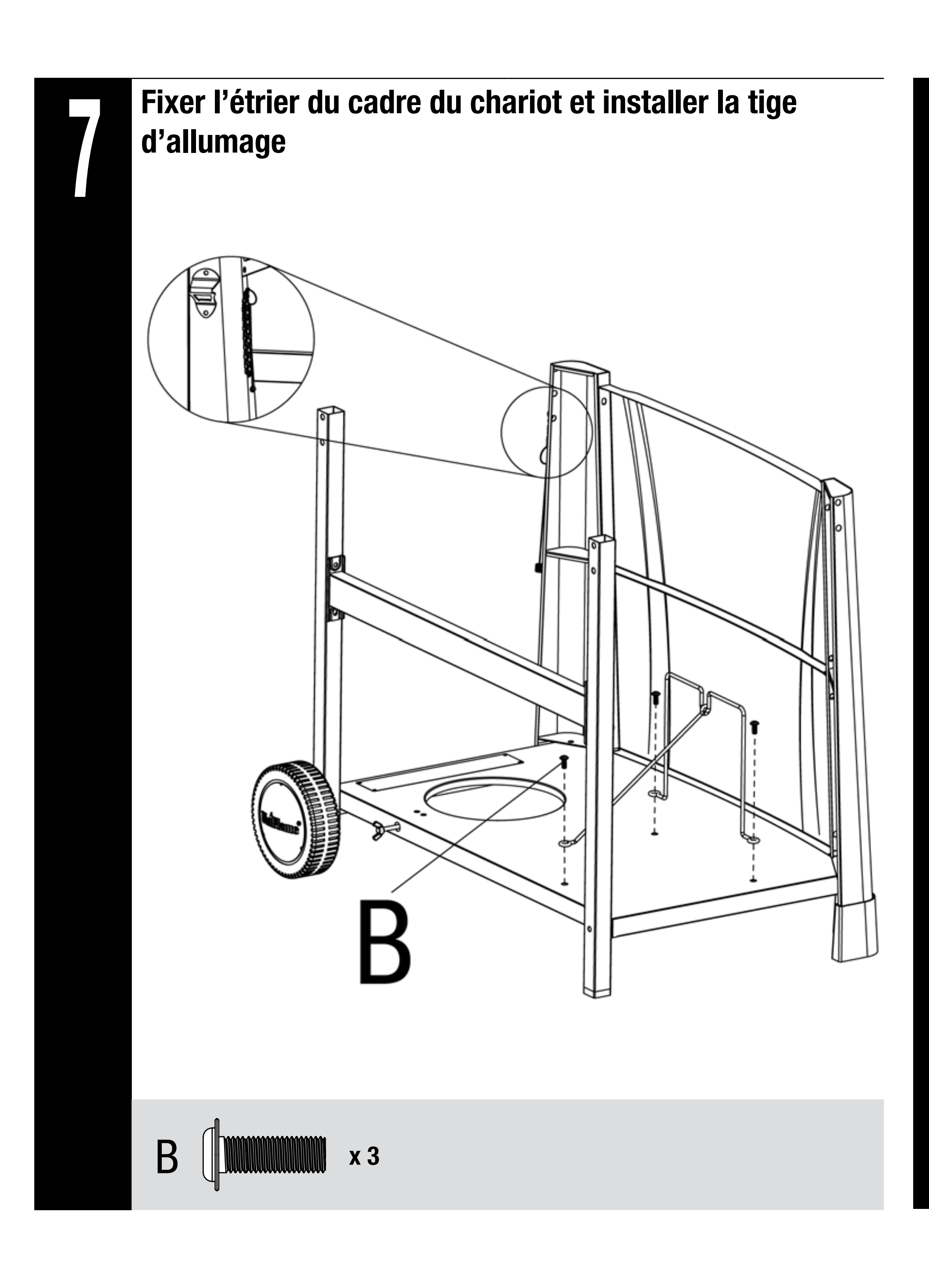
5 Fixer le cadre arrière du chariot



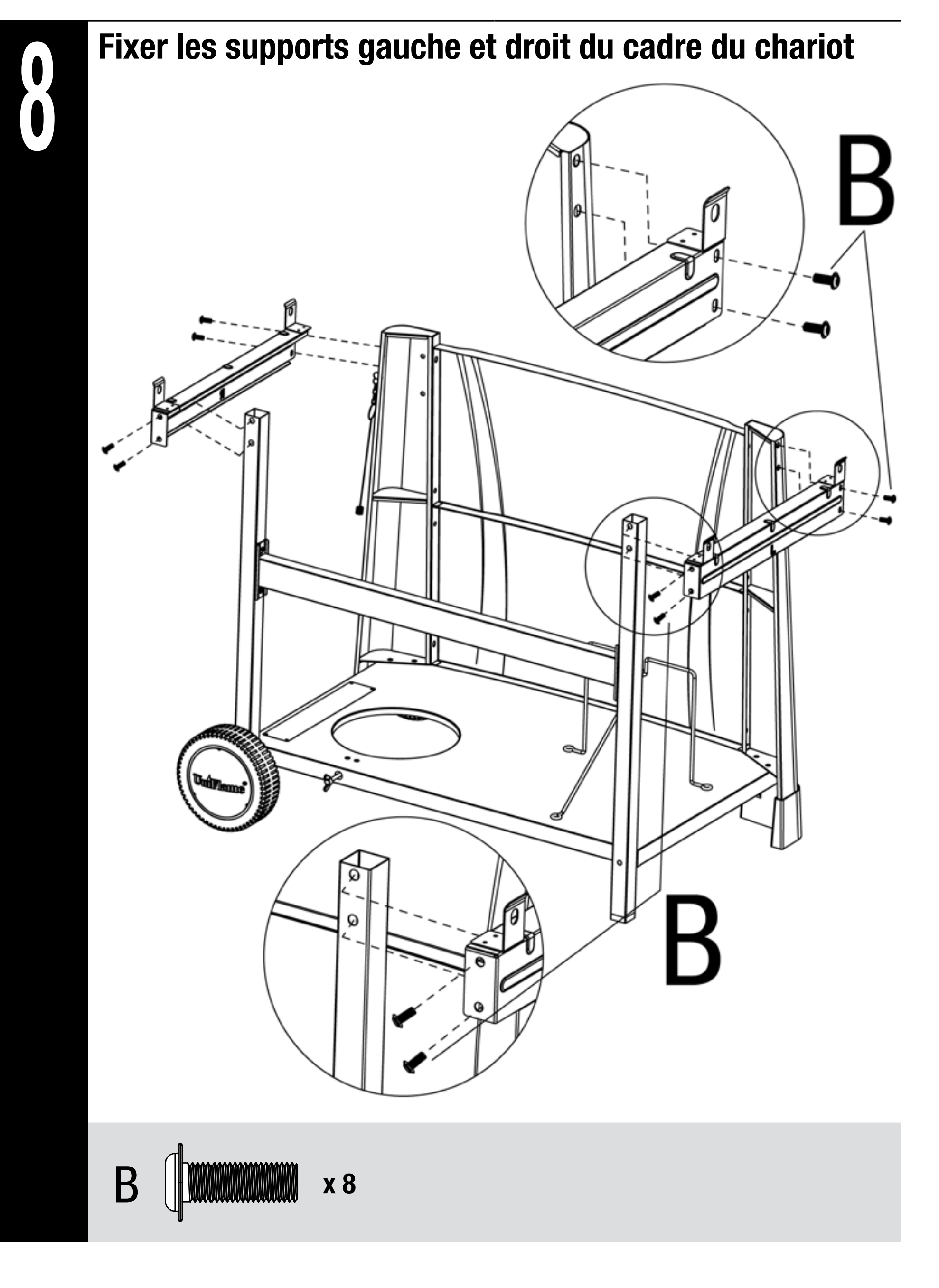
6 Fixer l'essieu, les roues et les enjoliveurs



7 Fixer l'étrier du cadre du chariot et installer la tige d'allumage

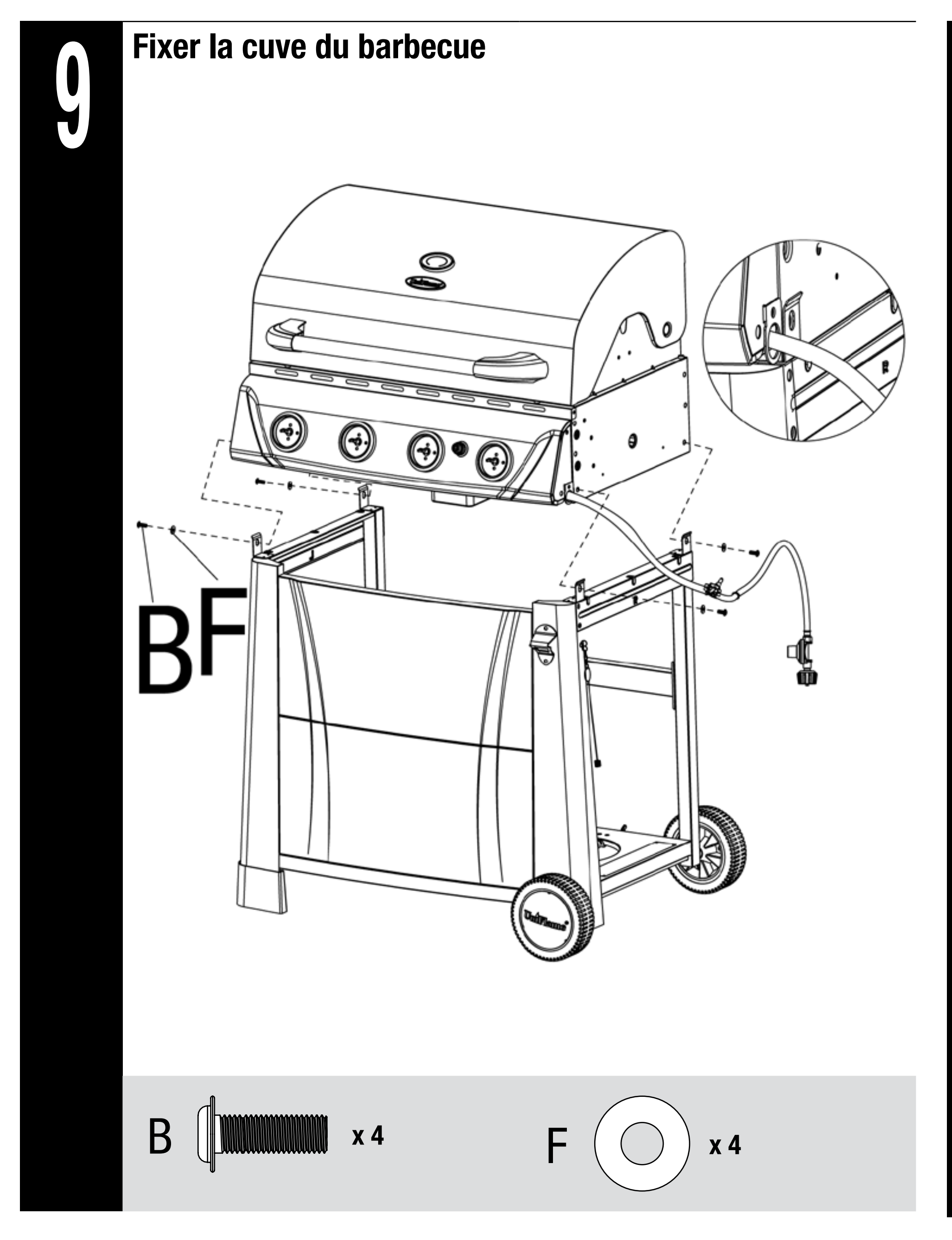


8 Fixer les supports gauche et droit du cadre du chariot

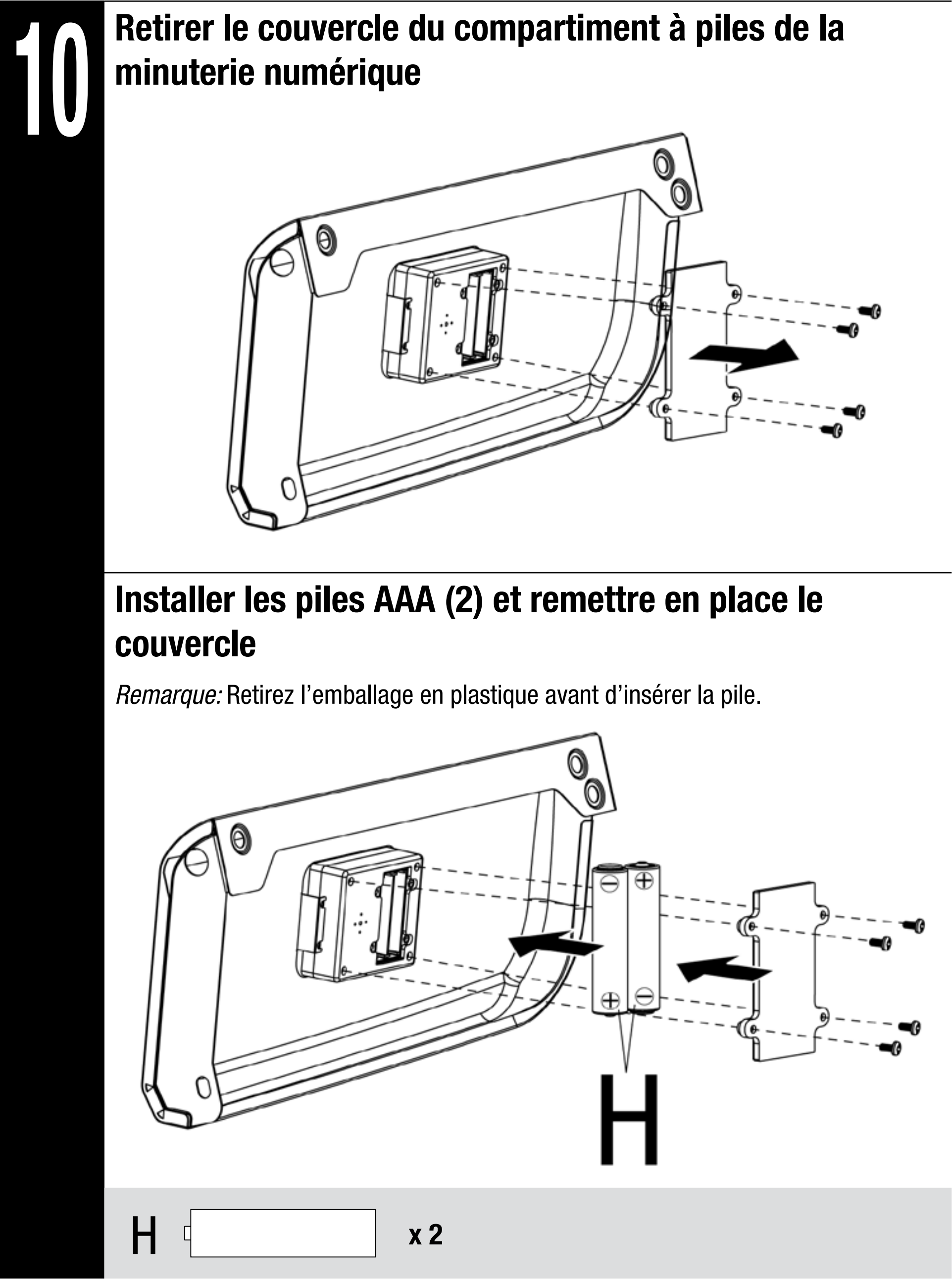


Instructions d'assemblage (suite)

9 Fixer la cuve du barbecue



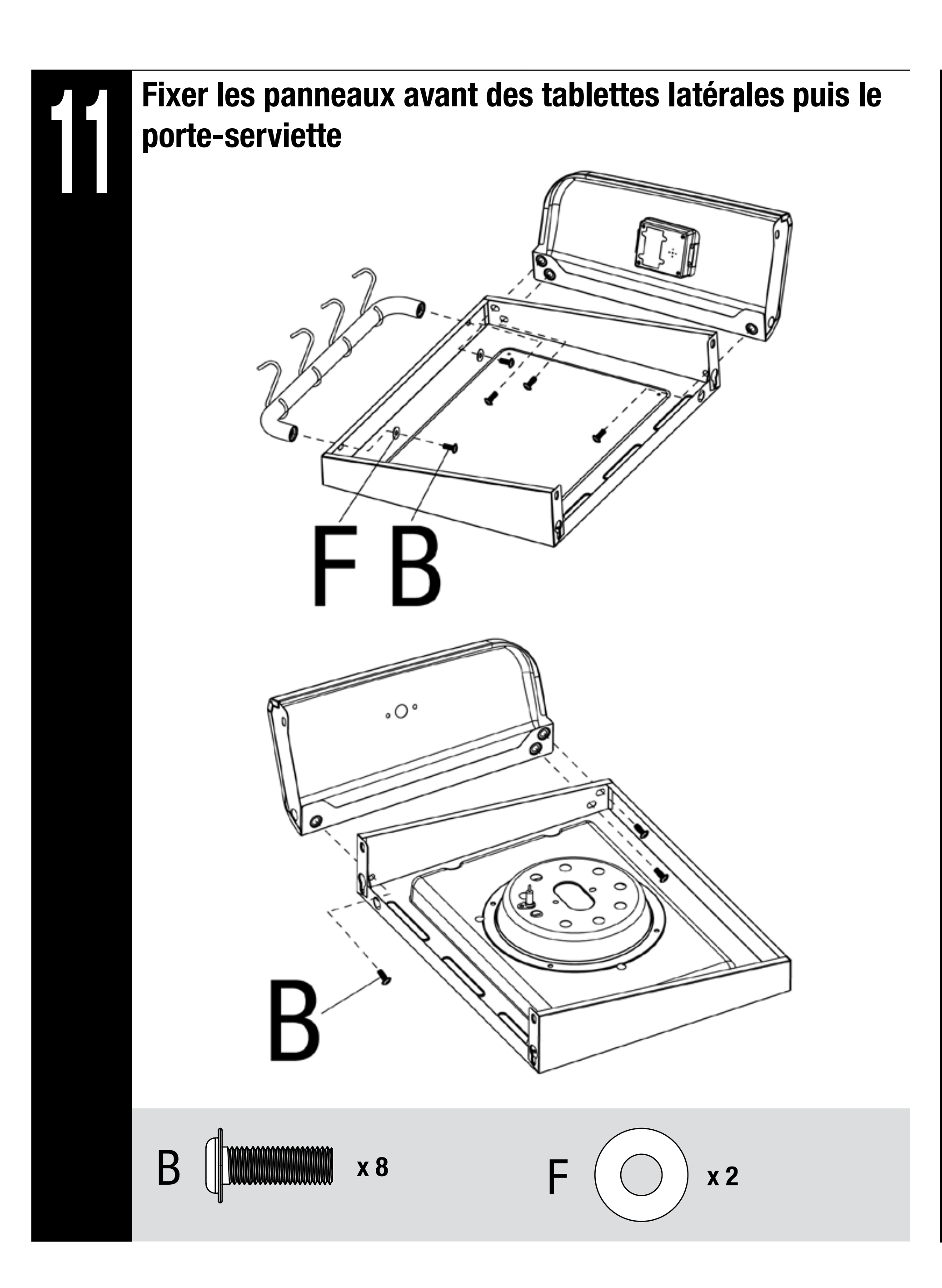
10 Retirer le couvercle du compartiment à piles de la minuterie numérique



Installer les piles AAA (2) et remettre en place le couvercle

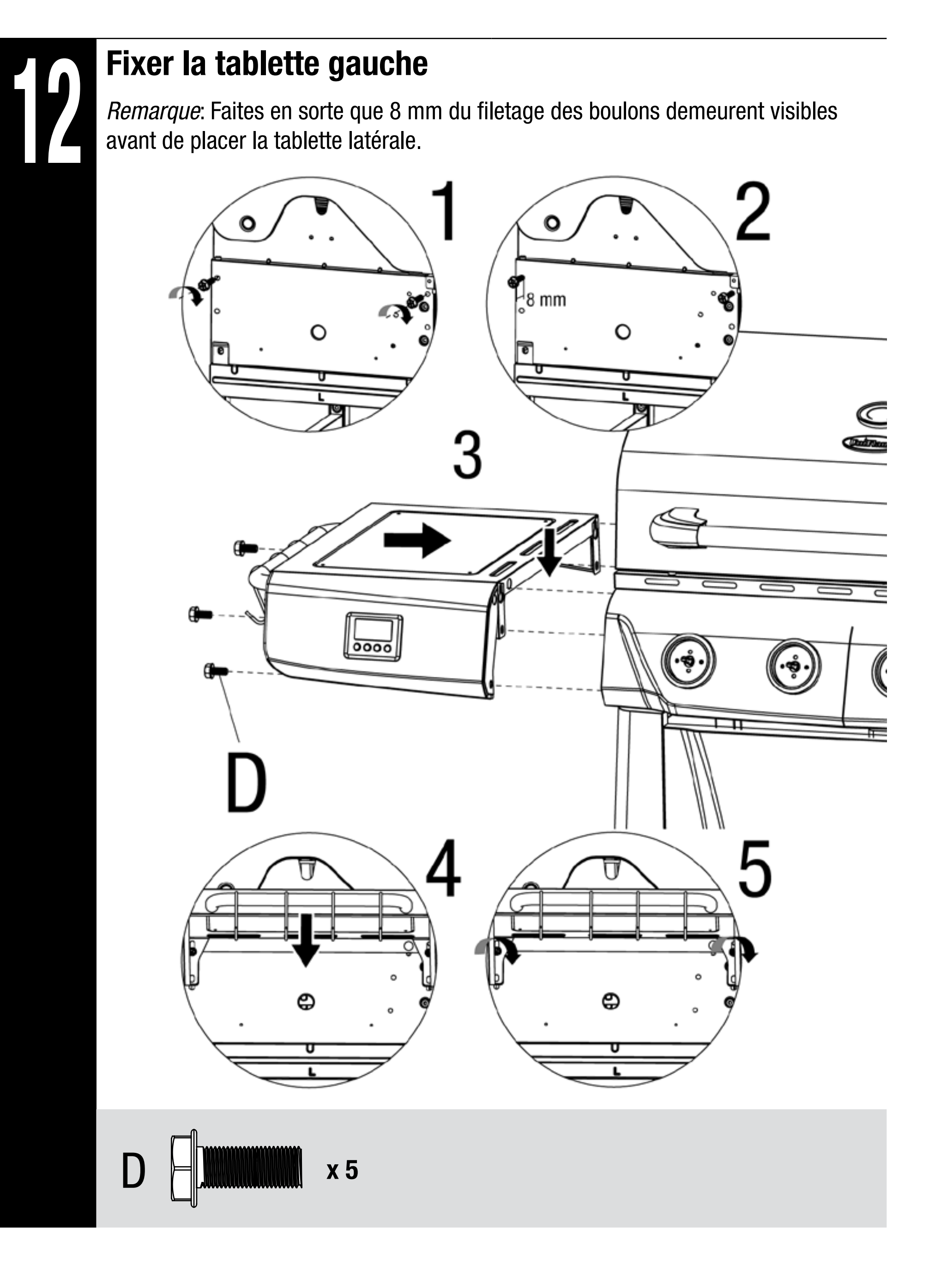
Remarque: Retirez l'emballage en plastique avant d'insérer la pile.

11 Fixer les panneaux avant des tablettes latérales puis le porte-serviette



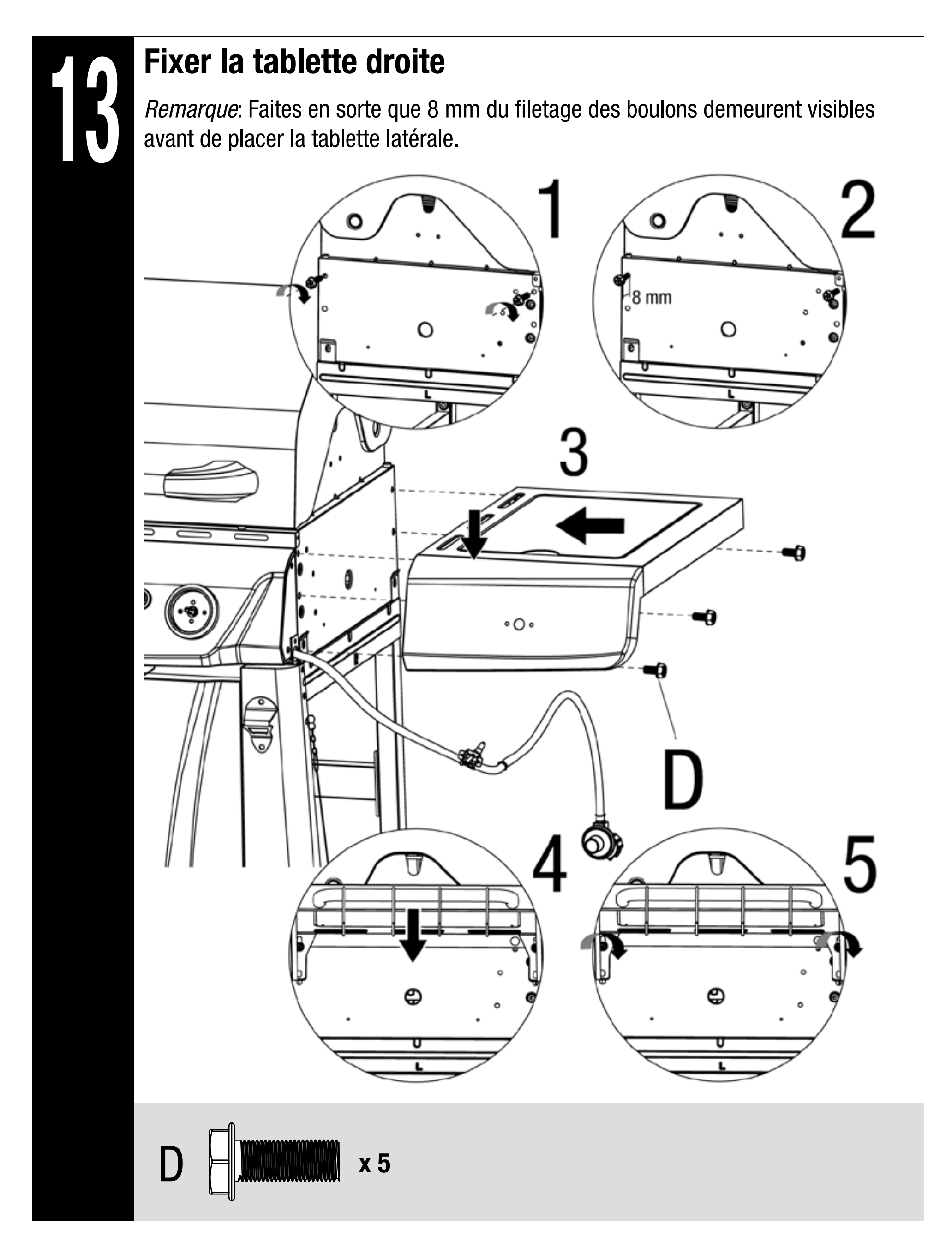
12 Fixer la tablette gauche

Remarque: Faites en sorte que 8 mm du filetage des boulons demeurent visibles avant de placer la tablette latérale.

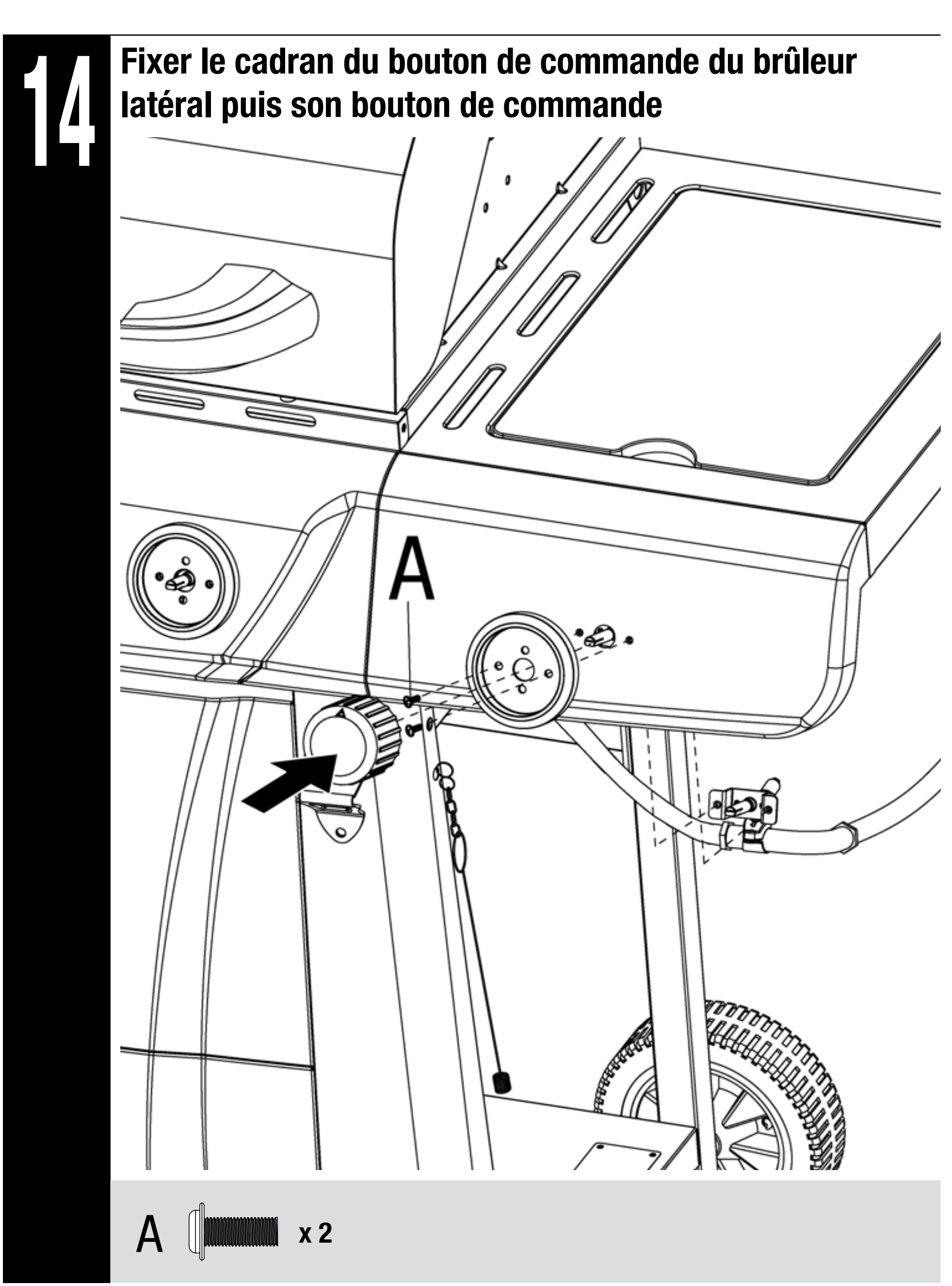


13 Fixer la tablette droite

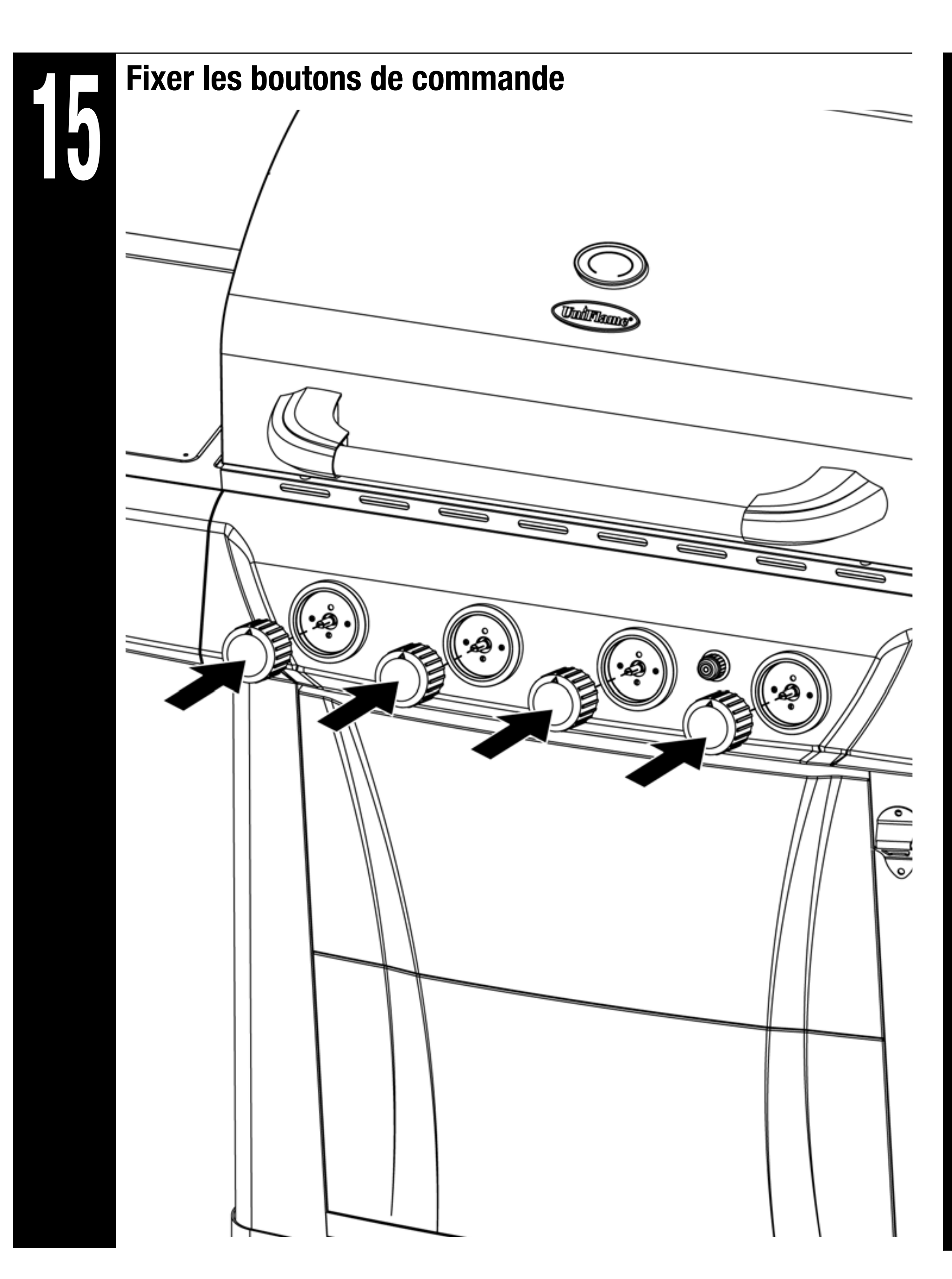
Remarque: Faites en sorte que 8 mm du filetage des boulons demeurent visibles avant de placer la tablette latérale.



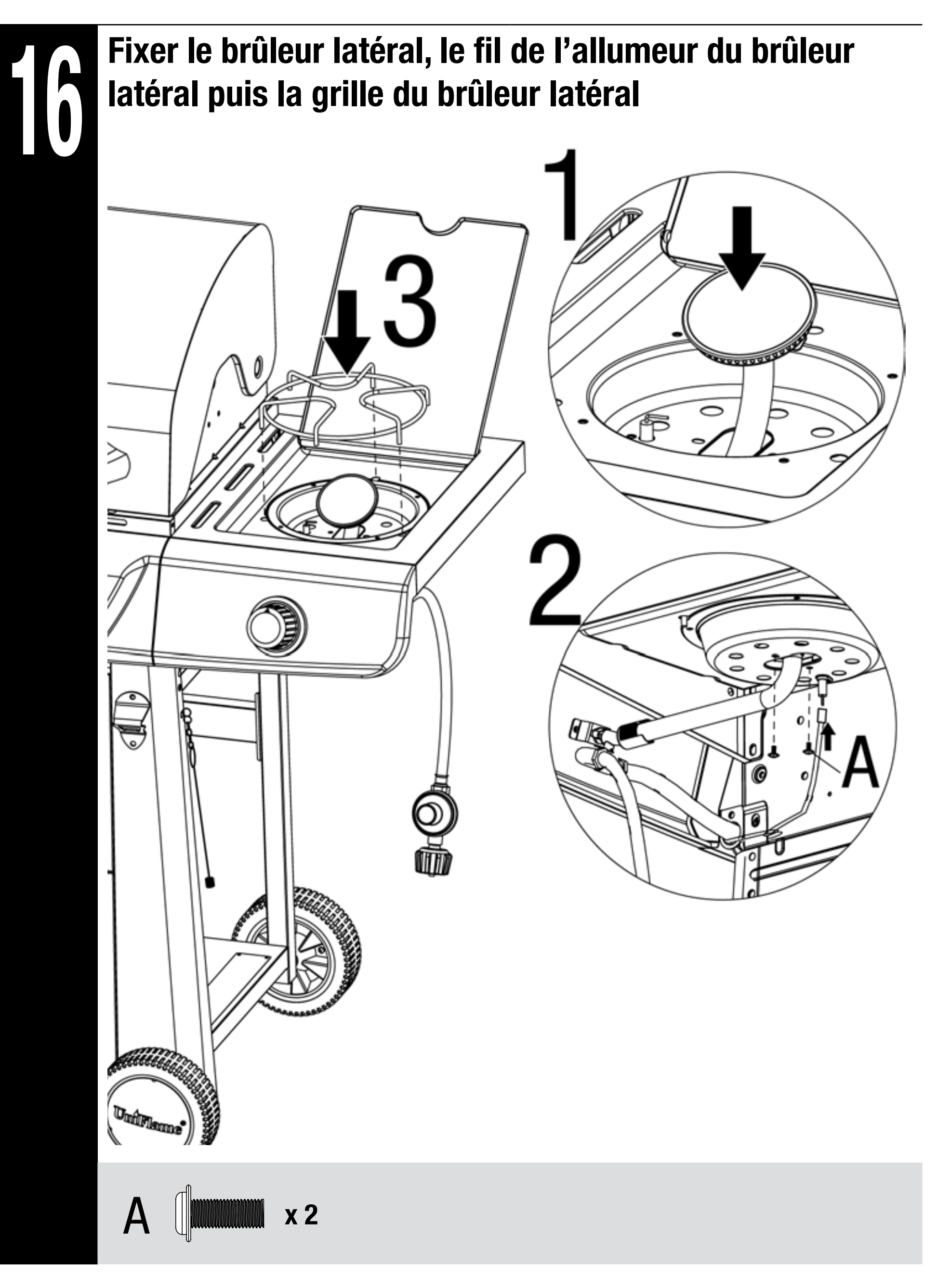
14 Fixer le cadran du bouton de commande du brûleur latéral puis son bouton de commande



15 Fixer les boutons de commande

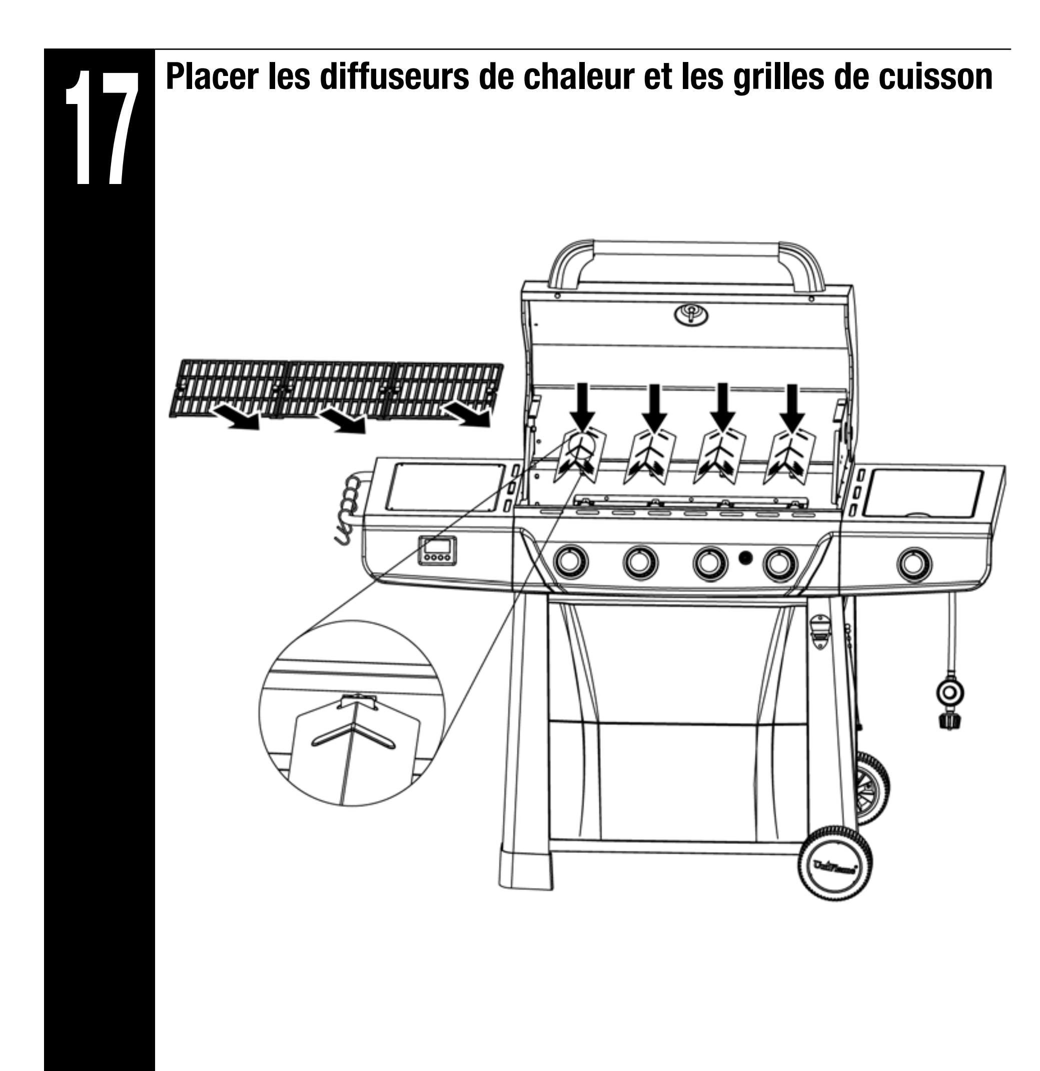


16 Fixer le brûleur latéral, le fil de l'allumeur du brûleur latéral puis la grille du brûleur latéral

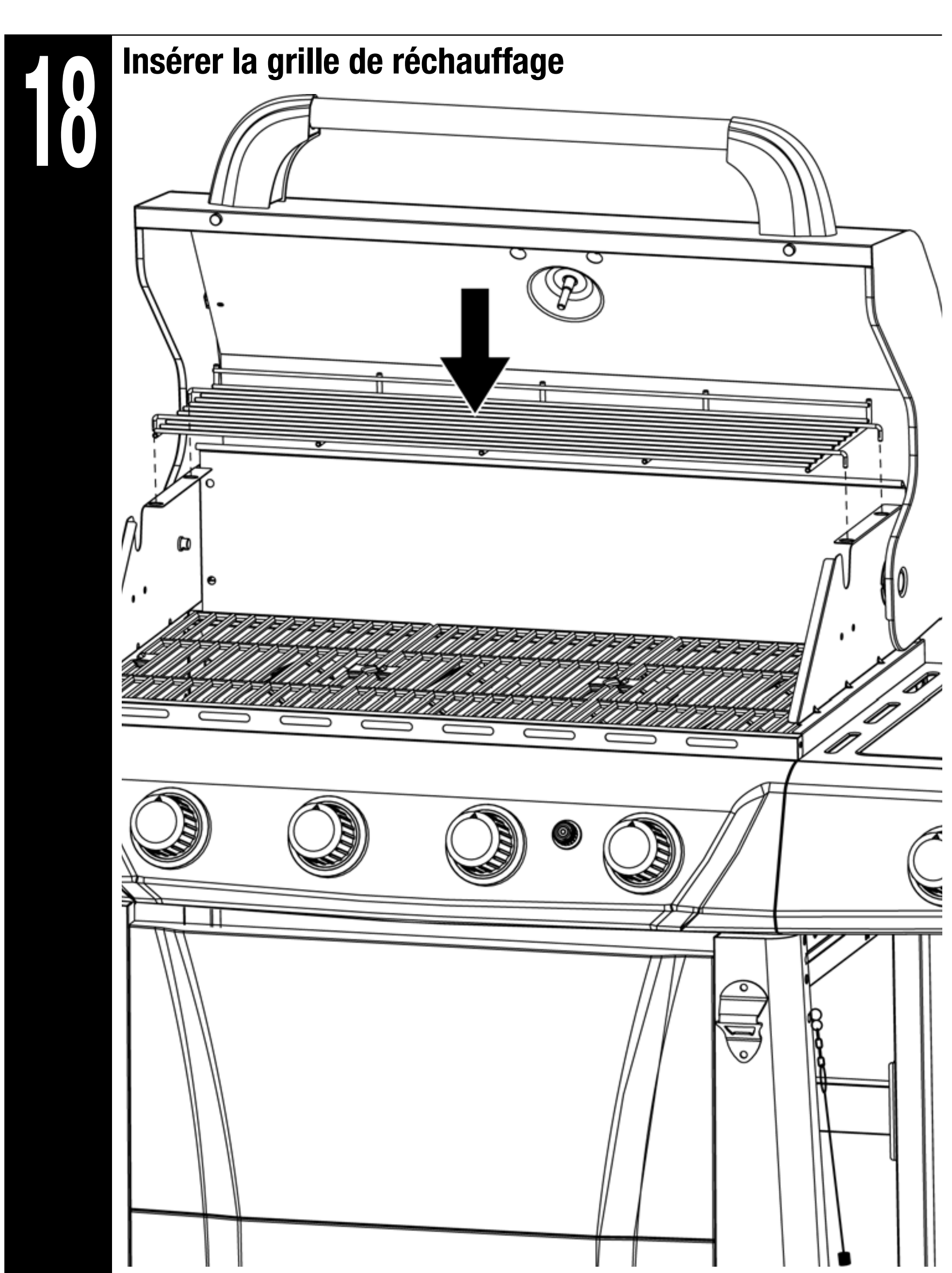


Instructions d'assemblage (suite)

17 Placer les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson

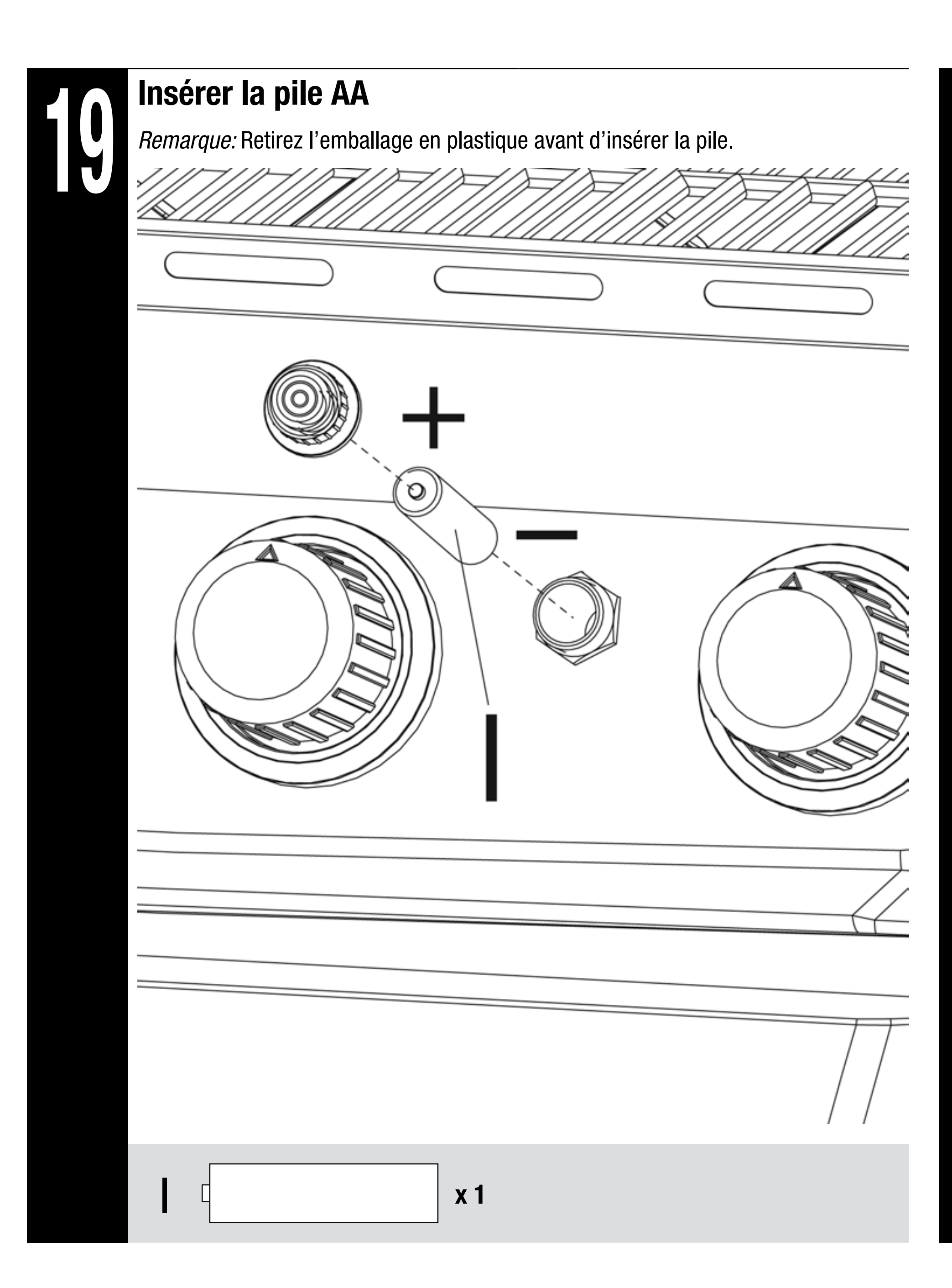


18 Insérer la grille de réchauffage

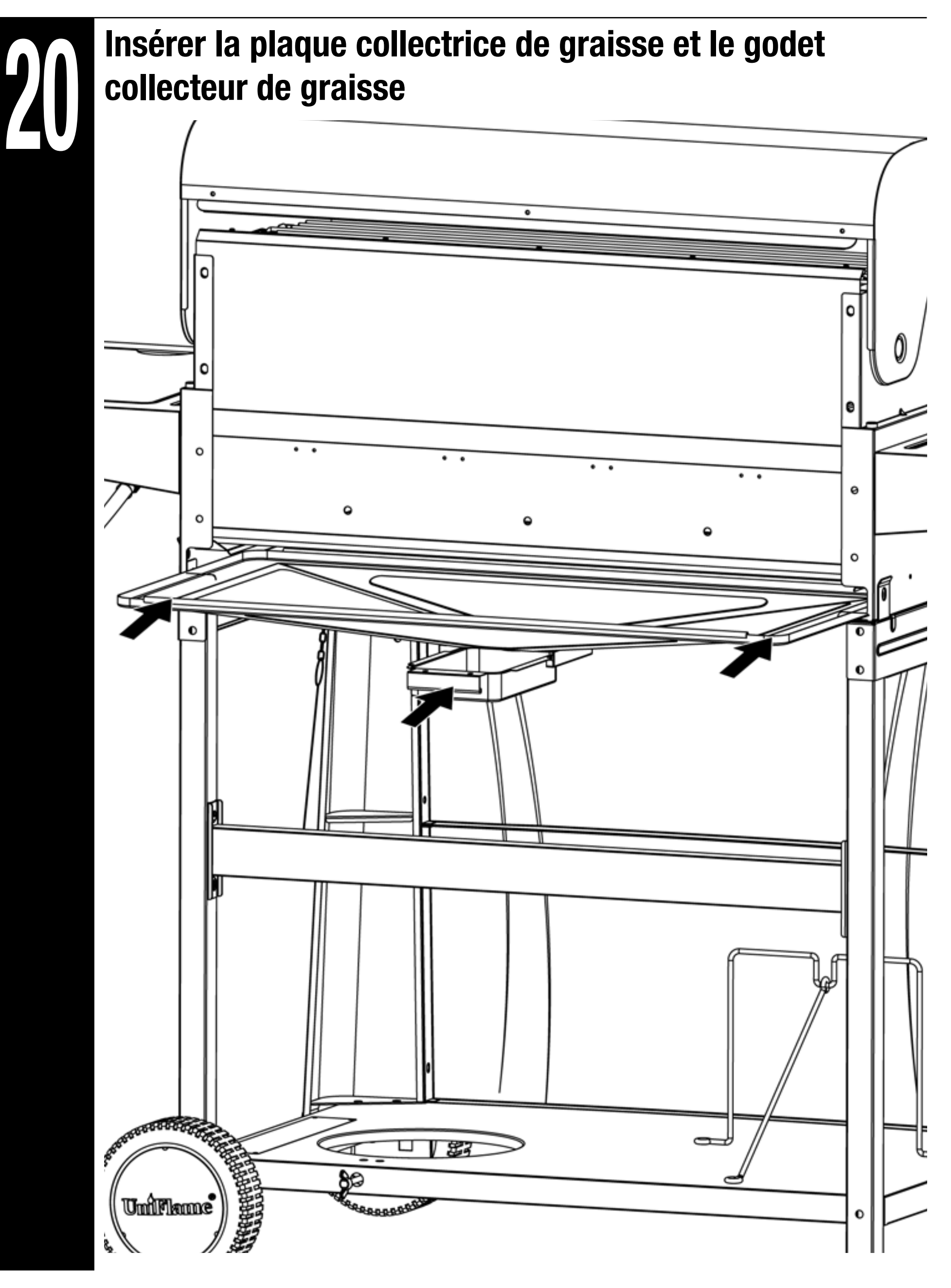


19 Insérer la pile AA

Remarque: Retirez l'emballage en plastique avant d'insérer la pile.



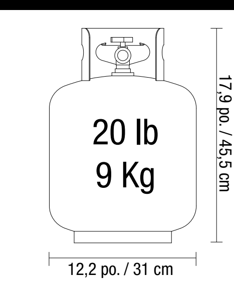
20 Insérer la plaque collectrice de graisse et le godet collecteur de graisse



Installer la bouteille de propane

Il est nécessaire de brancher une bouteille de propane standard de 20 livres (9 kg) pour barbecue avec soupape à filetage externe.

Remarque: Une bouteille de propane standard vide pour barbecue pèse environ 18 livres (8,1 kg). Une bouteille de propane standard pour barbecue remplie avec précision ne devrait pas peser plus de 38 livres (17,2 kg).





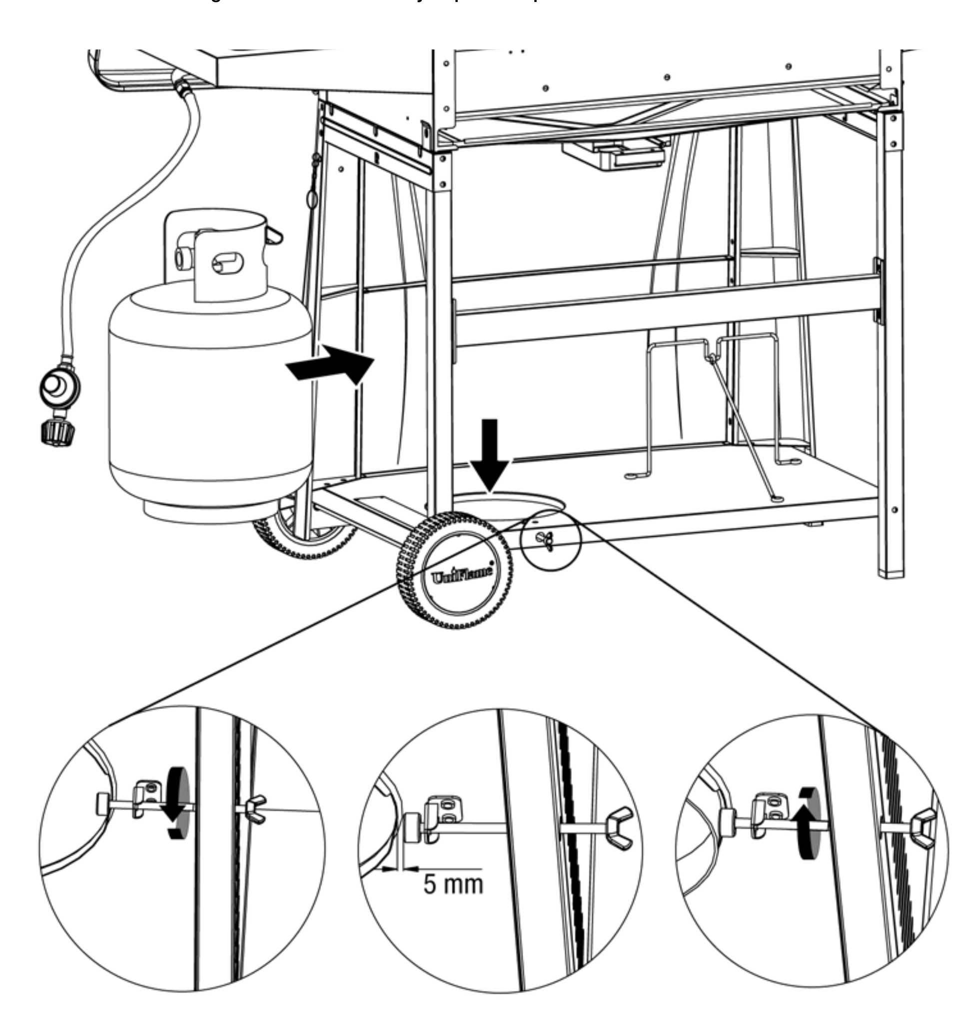
⚠ Avertissement: La bouteille de propane doit être correctement débranchée et retirée avant de déplacer ce barbecue.

Insérer et fixer la bouteille de propane

Desserrez le bouton de fixation de la bouteille de propane en le tournant dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.

Placez la bouteille de propane ayant été remplie avec précision debout, dans la cavité du barbecue qui lui est réservée de manière à ce que l'entrée du robinet de gaz se trouve face au tuyau de gaz.

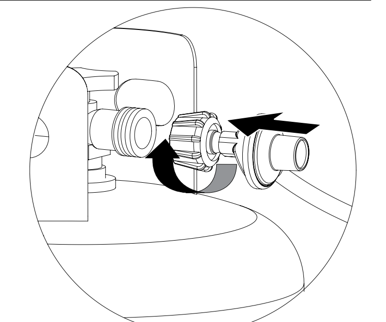
Fixez la bouteille en tournant le bouton de fixation de la bouteille de propane en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.



Brancher la bouteille de propane

Avant de procéder au branchement, assurez-vous de l'absence de débris dans la tête de la bouteille de propane, autour de la tête du régulateur ainsi que dans la tête du brûleur et dans les orifices du brûleur.

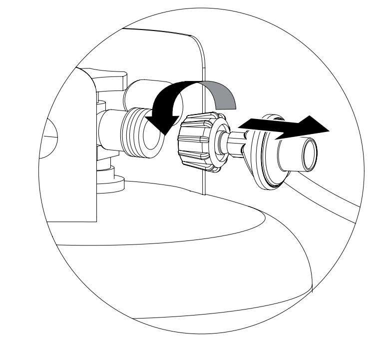
Branchez le régulateur et son tuyau sur la bouteille en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.



Débrancher la bouteille de propane

Avant de débrancher la bouteille, assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane se trouve sur « CLOSED » (fermé).

Débranchez le régulateur et son tuyau de la bouteille de propane en tournant le bouton dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré.



⚠ Avertissement: La bouteille de propane doit être correctement débranchée et retirée avant de déplacer ce barbecue.



Vous avez besoin d'une bouteille de gaz? Essayez notre service d'échange de bouteilles de gaz. C'est un service facile, rapide, sans danger et présent dans des dizaines de milliers de points de vente partout dans le pays. Achetez une bouteille neuve ou échangez votre bouteille vide contre une bouteille déjà remplie avec précision.

Fonctionnement

Rechercher une fuite potentielle

Raccordement des brûleurs

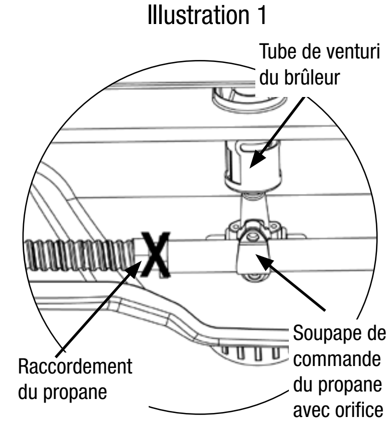
1. Assurez-vous que le régulateur et son tuyau ont été correctement raccordés au brûleur et à la bouteille de gaz.

   Si l'appareil a été assemblé pour vous, vérifiez visuellement le branchement du tube de venturi du brûleur sur l'orifice. Assurez-vous que le tube de venturi du brûleur est correctement placé sur l'orifice.

⚠ AVERTISSEMENT: Si vous ne vérifiez pas ce raccord et ne respectez pas ces instructions, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

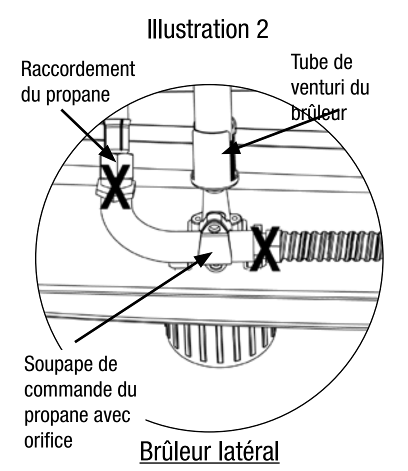
2. Reportez-vous à l'illustration afin d'effectuer correctement l'installation (illustrations 1 et 2).
3. Si le tube du brûleur ne repose pas au ras de l'orifice, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

Illustration 1



Brûleurs principaux

Illustration 2



Brûleur latéral

Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz

1. Préparez une solution d'environ 80 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de liquide à vaisselle et 3 volumes d'eau.
2. Assurez-vous que les boutons de commande du barbecue sont tous sur « ARRÊT 💧 ». Reportez-vous à l'illustration 3.
3. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
4. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
5. Versez quelques gouttes de la solution sur tous les points de raccordement indiqués par un « X » (illustrations 1, 2, 4a et 4b).
   a. Si des bulles apparaissent, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), desserrez le raccord puis rebranchez en vous assurant qu'il est étanche en effectuant un autre test d'étanchéité.
   b. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et appelez le 1.800.762.1142.
   c. S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), essuyez la solution et continuez.

Illustration 3

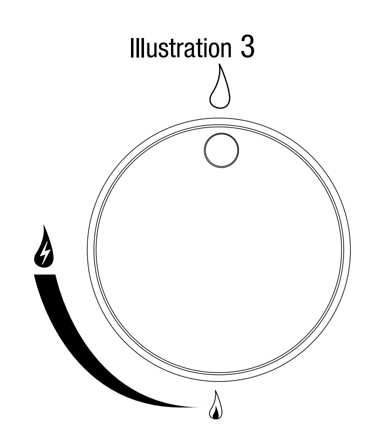
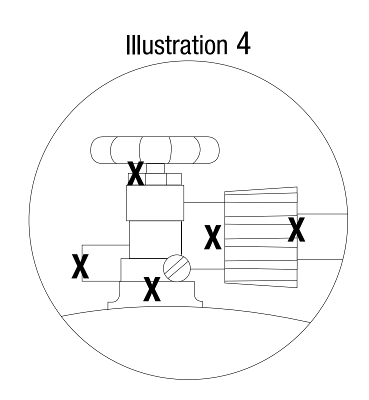


Illustration 4



Fonctionnement des brûleurs principaux

Utiliser le barbecue pour la première fois

1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tous les matériaux d'emballage et films protecteurs du barbecue
2. Avant de cuire quoi que ce soit sur le barbecue pour la première fois, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le bouton de commande du gaz sur 🔥 (maximum). La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.

Pour allumer

⚠ Attention: Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.

⚠ Attention: Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.

Illustration 5

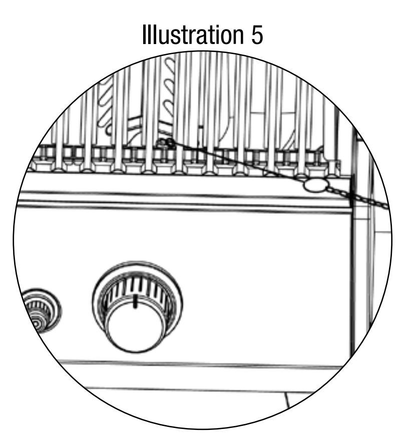
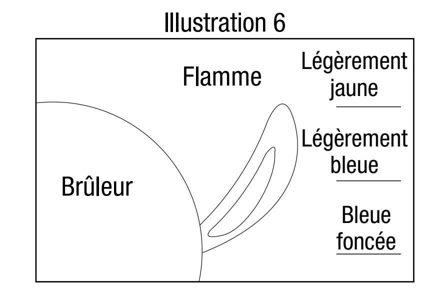


Illustration 6



Fonctionnement (suite)

⚠ Attention: Assurez-vous que les tubes de venturi et des brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids et nettoyez-les si nécessaire. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.

⚠ Attention: Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion !

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 3.
4. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
5. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
6. Choisissez le brûleur que vous souhaitez allumer. Poussez et tournez le bouton de commande sur (max.).
7. Appuyez sur le bouton (allumeur électronique) et maintenez-le appuyé pendant 5 secondes pour allumer le brûleur.
8. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, réglez le bouton du brûleur sur « ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis de début.
9. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixez une allumette allumée au bout de la tige d'allumage fournie afin d'allumer manuellement les brûleurs. Accédez aux brûleurs en introduisant l'allumette à travers la grille de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur (voir illustration 5).

Important: Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

10. Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration (voir illustration 6).

Remarque : Chaque brûleur s'allume indépendamment des autres. Reprenez les étapes 5 à 10 pour les autres brûleurs.

ATTENTION: Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermez immédiatement le gaz en réglant les boutons de commande sur « ARRÊT » et tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé) ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.

Pour éteindre

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « ARRÊT » les uns après les autres.
   Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. PROPANE: Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
   GAZ NATUREL : Débranchez le tuyau de gaz naturel en suivant les instructions « Débrancher la conduite d'alimentation en gaz naturel ».

Pour une cuisson directe

⚠ Attention : Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur (max). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.

Laissez cuire les aliments directement sur les brûleurs chauds. Cette cuisson est idéale afin de piéger le jus à l'intérieur des aliments et pour les aliments tels que les steaks, les hambourgeois, les hot-dogs, le poulet, les légumes et les fruits dont la cuisson prendra moins de 25 minutes.

1. Ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs désirés en suivant les instructions d'allumage du manuel d'utilisation.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en le réglant sur (max.).
3. Portez des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs allumés.
4. Réglez les boutons sur la température désirée.
5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».

Pour plus de conseils sur la cuisson directe, veuillez vous reporter au chapitre suivant « Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer la pérennité du barbecue ».

Pour une cuisson indirecte

⚠ Attention : Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur (max). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.

Cette cuisson consiste à ne pas cuire les aliments directement sur les brûleurs chauds. Cette cuisson est idéale pour toute cuisson lente et pour les aliments dont la cuisson prend plus de 25 minutes comme les rôtis, les filets, les côtelettes ainsi que les poulets, dindes, et poissons entiers et les articles de boulangerie.

1. Ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs désirés en suivant les instructions d'allumage du manuel d'utilisation.
2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en le réglant sur (max.).
3. Portez des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs qui ne sont pas allumés.
4. Réglez les boutons sur la température désirée.
5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».

Pour plus de conseils sur la cuisson indirecte, veuillez vous reporter au chapitre « Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer la pérennité du barbecue ».

Éliminer les flambées soudaines:

⚠ Attention: Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du barbecue.

- **Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. La graisse risque de vous éclabousser et de provoquer des brûlures graves, des blessures et autres dégâts matériels. En cas de feu de graisse, tournez les boutons de commande sur « ARRÊT » et le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé)**
- **Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur (max). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.**

⚠ AVERTISSEMENT: Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse ou d'huile, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.

Les flambées soudaines sont normales et se produisent régulièrement lorsque vous cuisez de la viande au barbecue et donnent un goût unique à vos grillades. **De trop nombreuses flambées soudaines risquent de brûler vos aliments et de créer une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.**

Important: Les trop nombreuses flambées soudaines résultent d'une accumulation de résidus de graisse au fond du barbecue.

Minimiser les flambées soudaines:

1. Découpez le gras de la viande avant la cuisson.
2. Veillez à cuire les viandes très grasses à petit feu sur (min.) ou en effectuant une cuisson indirecte.
3. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface dure et non combustible et que la graisse puisse s'égoutter dans le godet collecteur.

Fonctionnement du brûleur latéral

REMARQUE : Le brûleur latéral peut être utilisé pendant que les brûleurs principaux fonctionnent.
Ne jamais utiliser le brûleur latéral en tant que barbecue.

⚠ ATTENTION : La charge maximum pouvant être soutenue dans le brûleur latéral est de 33 lb (15 kg).

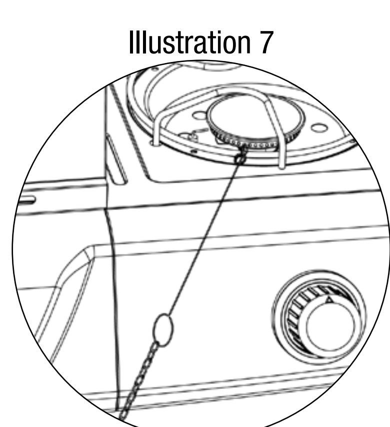
⚠ ATTENTION : Si vous utilisez des casseroles de 5,6 litres vous risquez de dépasser la limite de poids maximum de la tablette du brûleur latéral et les pièces du barbecue risquent de se rompre.

⚠ ATTENTION : NE PAS se pencher sur la tablette du brûleur latéral.

Pour allumer

1. Ouvrez le couvercle du barbecue. **Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé risque de provoquer une explosion!**
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et tube de venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Le bouton de commande doit être réglé sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 3.
4. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
5. Tournez le robinet de gaz de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
6. Pressez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur (max).
7. Pressez le bouton (allumeur électronique) et maintenez-le pressé pendant 5 secondes pour allumer le brûleur.

Illustration 7



8. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes suivantes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « ARRÊT »; attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
9. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, fixez une allumette allumée au bout de la tige d'allumage fournie afin d'allumer manuellement les brûleurs. Placez l'allumette allumée sur le côté du brûleur (voir illustration 7).

Important: Veillez à toujours utiliser la tige d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs avec une allumette.

10. Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices des brûleurs sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration (voir illustration 6).

⚠ ATTENTION: Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermez immédiatement le gaz en réglant les boutons de commande sur « ARRÊT » et tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé) ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.

Pour éteindre

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur « ARRÊT » les uns après les autres.

   Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».

Cuisson

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage du manuel d'utilisation.
2. Réglez le bouton de commande à la hauteur de flamme désirée.
3. Placez la casserole ou le bac contenant les aliments au centre de la grille de cuisson.
4. Procédez à la cuisson et réglez la température au besoin.
5. Éteignez le barbecue en suivant les instructions « Pour éteindre ».

Quelques conseils pour de meilleures grillades et afin d'assurer la pérennité du barbecue

1. Pour d'excellentes recettes et des bons conseils, veuillez consulter notre site recipes.uniflame.com.
2. Pour des conseils sur la cuisson des aliments : http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
3. Utilisez la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffage) afin de maintenir au chaud les aliments que vous venez de cuire, griller du pain ou cuire des aliments délicats dans des pochettes de papier d'aluminium.
4. Utilisez le brûleur latéral de cet appareil en tant que cuisinière ordinaire pour faire bouillir, sauter ou frire les aliments.
5. Pour éviter que les aliments ne collent aux grilles, vaporisez ou appliquez une couche d'huile végétale sur les surfaces de cuisson avant d'allumer le barbecue.
6. Pour réduire les feux de graisse, veillez à ce que le barbecue demeure propre, utilisez de la viande mince (découpez le gras) et évitez de cuire à de très hautes températures.
7. Placez les aliments délicats tels que le poisson et les légumes dans du papier d'aluminium et placez-les sur la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffage).

   ⚠ AVERTISSEMENT: Ne jamais recouvrir complètement la zone de cuisson avec du papier d'aluminium.
8. Pour éviter que les aliments ne perdent leur jus, utilisez des pinces de cuisine à long manche ou des spatules au lieu de fourchettes et retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson.
9. Lors d'une cuisson directe, réglez les brûleurs sur différents niveaux afin que les aliments puissent être cuits à différentes températures internes dans la même tranche de temps.
10. Lors d'une cuisson indirecte pour les rôtis et les grosses tranches de viande, placez la viande sur une grille de cuisson à l'intérieur d'un bac métallique robuste. Placez le bac sur les brûleurs qui ne sont pas allumés.
11. Faites un essai en utilisant des bacs métalliques remplis d'eau pour réduire les feux de graisse et cuire les viandes très juteuses. Avant d'allumer le barbecue, retirez les grilles de cuisson et placez un bac d'eau robuste et peu profond directement sur les diffuseurs de chaleur. Remplissez-le à moitié d'eau, de jus de fruits ou de tout autre liquide aromatisé. Remettez en place les grilles de cuisson et placez les aliments au-dessus du bac rempli de liquide.
12. Rehaussez le goût des aliments en les plaçant dans des pochettes d'aluminium ou dans des fumoirs avec des copeaux de bois. Suivez les instructions du fabricant des copeaux de bois.
13. Les tournebroches, les paniers à gril, les broches verticales à volailles et autres accessoires peuvent améliorer la cuisson, réduire le temps de cuisson et faciliter le nettoyage.
14. Nettoyez les grilles de cuisson et les autres grilles après chaque utilisation en utilisant une brosse de barbecue de bonne qualité conçue pour le type de matériau de votre grille. Portez des gants de protection et retirez doucement les résidus demeurés sur les grilles pendant qu'elles sont encore chaudes.
15. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Ensuite, protégez les grilles de cuisson propres en les enduisant d'une fine couche d'huile à friture, videz le bac récupérateur de graisses, essuyez les surfaces externes du barbecue en utilisant un produit de nettoyage de cuisine adéquat et protégez ces surfaces en recouvrant le barbecue avec une housse de bonne qualité suffisamment grande pour ce type de barbecue.
16. Regardez les programmes télévisés consacrés à la cuisson au barbecue ou achetez des livres de cuisine sur le même thème pour des conseils utiles supplémentaires comme par exemple :
    Un barbecue au gaz est idéal pour réchauffer des parts de pizza. Réglez les brûleurs sur une flamme basse et placez les parts de pizza directement sur la grille de cuisson ayant été auparavant préchauffée. Fermez le couvercle et laissez-les cuire jusqu'à ce que le fromage commence à faire des bulles.

Fonctionnement de la minuterie numérique

Comptage progressif

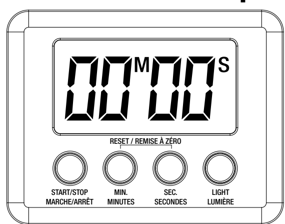
1. Pressez la touche « START/STOP » (marche/arrêt). La minuterie se mettra à compter à partir de 0:00.
2. Pressez la touche « START/STOP » (marche/arrêt). La minuterie s'arrêtera.

Compte à rebours

1. Pressez la touche « MIN » pour programmer le nombre désiré de minutes.
2. Pressez la touche « SEC » (secondes) pour programmer le nombre désiré de secondes.
3. Pressez la touche « START/STOP » (marche/arrêt). La minuterie commencera un compte à rebours à partir du temps pré-programmé.
4. Lorsque la minuterie atteint 0:00, un signal sonore retentira pendant 1 minute maximum.
5. Pour arrêter le compte à rebours à tout moment ou arrêter le signal sonore, pressez sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt).

Illustration 8

Minuterie numérique



Lumière

Pressez la touche « LIGHT » (lumière) et l'écran LCD s'allumera pendant 10 secondes.

Remettre à zéro la minuterie

Si vous avez arrêté la minuterie pendant le comptage ou pendant le compte à rebours, vous pouvez le remettre à 0:00 en pressant et en maintenant les deux touches indiquées par les lignes « RESET » (remise à zéro).

Arrêt automatique

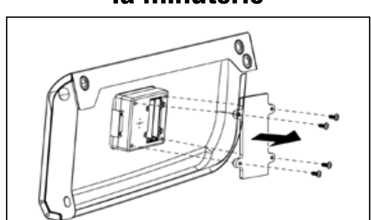
1. Pour prolonger la durée de vie de la pile, la minuterie numérique s'arrêtera automatiquement lorsque vous ne l'utilisez pas après 3 minutes.
2. Pour la remettre en marche, pressez la touche « START/STOP » (marche/arrêt).

Remplacer les piles (voir Illustration 9)

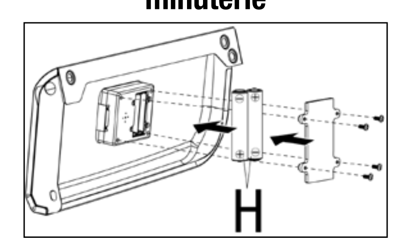
1. Retirez le couvercle du compartiment à piles de la minuterie comme illustré.
2. Remplacez les deux piles AAA.
3. Remettez en place le couvercle du compartiment à piles de la minuterie.

Illustration 9

Retirer le panneau arrière de la minuterie



Remettez en place le panneau arrière de la minuterie



Nettoyage et entretien

⚠ ATTENTION:

1. **Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est froid et après avoir fermé et débranché l'alimentation en gaz.**
2. **NE placez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**
3. **NE PAS agrandir les orifices des soupapes ou des brûleurs lors du nettoyage des soupapes ou des brûleurs.**

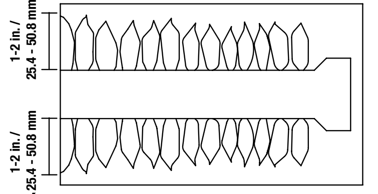
Avis

1. **Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.**
2. **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.**
3. **N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.**

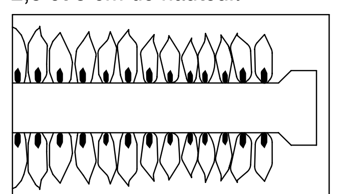
Avant chaque utilisation:

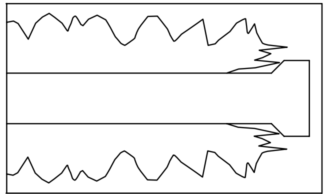
1. Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
2. Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
3. Assurez-vous que la (les) ouverture(s) de ventilation autour de la bouteille de propane demeurent toujours propres et dépourvues de débris.
4. Vérifiez les flammes du brûleur afin de vous assurer que le barbecue fonctionne correctement (illustration 10).
5. Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.
6. Vérifiez et nettoyez les tubes venturi et du brûleur afin de vous assurer qu'ils ne sont pas bouchés pas des insectes et leurs nids. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.

Illustration 10
État de la flamme du brûleur
Reportez-vous aux illustrations suivantes pour savoir si vos brûleurs ont besoin d'être nettoyés



État normal: Flammes bleues claires avec crêtes jaunes entre 2,5 et 5 cm de hauteur.


Necesita limpieza: Hace ruido y la llama es de un azul vivo.


Le brûleur doit être nettoyé: Flammes jaunes ondulantes.

Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Essuyez les surfaces du barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude mélangé avec de l'eau.
2. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraissant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
3. Rincez à l'eau.
4. Laissez le barbecue sécher à l'air libre.

Nettoyage des brûleurs principaux

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont tous sur « ARRÊT 🔥 » et que le robinet de la bouteille de propane est sur « CLOSED » (fermé).
2. Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
3. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
4. Retirez les brûleurs en retirant les dispositifs de fixation retenant le brûleur à la partie inférieure du barbecue.
5. Soulevez et éloignez les brûleurs de l'orifice de la soupape de gaz.
6. Déconnectez le fil de l'électrode d'allumage.
7. Nettoyez l'entrée (venturi) du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
8. Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
9. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
10. Vérifiez les brûleurs à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez le brûleur endommagé par un brûleur neuf du même fabricant.
11. Réinstallez les brûleurs, vérifiez que les orifices de la soupape de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'entrée de chaque brûleur (venturi). Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.
12. Remettez en place les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.
13. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
14. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite. Reportez-vous au chapitre « Rechercher une fuite potentielle ».

Nettoyage du brûleur latéral

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont tous sur « ARRÊT 🔥 » et que le robinet de la bouteille de propane est sur « CLOSED » (fermé).
2. Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
3. Retirez la grille du brûleur latéral.
4. Retirez le brûleur en retirant les vis retenant le brûleur à la tablette latérale.
5. Soulevez et éloignez le brûleur de l'orifice de la soupape de commande du gaz.
6. Nettoyez l'entrée (venturi) du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
7. Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
9. Vérifiez le brûleur à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf du même fabricant.
10. Réinstallez le brûleur, vérifiez que l'orifice de la soupape de commande du gaz est correctement positionné à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi). Vérifiez également la position de l'électrode d'allumage.
11. Remettez en place la grille du brûleur latéral.
12. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
13. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite.

Avant le remisage

1. Assurez-vous que le bouton de commande se trouve sur « ARRÊT 🔥 » et que le robinet de la bouteille de propane est sur « CLOSED » (fermé).
2. Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
3. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
3. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les brûleurs.
4. Si vous comptez remiser le barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane, reportez-vous au chapitre « Débrancher la bouteille de propane » et laissez la bouteille de propane à l'EXTÉRIEUR.
5. Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de propane et entreposez la bouteille à l'extérieur dans un endroit largement aéré et à l'abri des rayons direct du soleil.
6. Si vous remisez le barbecue à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une housse de barbecue pour la protéger des intempéries.

Enregistrement de l'appareil

Pour bénéficier plus rapidement du service offert par la garantie, veuillez enregistrer cet article immédiatement sur le site internet www.bluerhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

Garantie limitée

La société Blue Rhino Global Sourcing, Inc ("le fabricant") garantit cet article au premier acheteur au détail et à aucune autre personne, contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an à partir de la date d'achat si cet article est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. Le fabricant vous demandera sans doute une preuve raisonnable d'achat datée, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses par le fabricant lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une pièce, contactez le service à la clientèle du fabricant (Customer Service Department). Si le fabricant confirme le défaut de fabrication et approuve la réclamation, ce dernier remplacera gratuitement les dites pièces. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces devront être expédiés port-payé. Le fabricant s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur port-payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, ou toute modification, mauvaise installation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. De plus, cette garantie limitée ne couvre pas les dommages au fini, à savoir les rayures, les bosses, les traces de décoloration, de rouille ou les dommages résultant des intempéries après achat de l'article.

Cette garantie remplace toute autre garantie expresse et il n'existe aucune autre garantie expresse à l'exception de la couverture indiquée ici. Le fabricant désavoue toute garantie couvrant des produits ayant été achetés auprès de revendeurs autres que les revendeurs et distributeurs agréés y compris toute garantie de commerciabilité et d'adaptation à un usage particulier. LE FABRICANT DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE COMMERCIABILITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LE FABRICANT NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS POUR TOUS DÉGÂTS ET DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS. De plus, le fabricant désavoue toute garantie expresse ou implicite et décline toute responsabilité en cas de défaut de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques à l'acheteur reconnus par la loi et il est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la limitation en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous.

Le fabricant ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité du fabricant.

Blue Rhino Sourcing, Inc
Winston-Salem, North Carolina 27105, États-Unis
(800)-762-1142

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique.	Le robinet de la bouteille de propane est fermé.	Assurez-vous que le régulateur est solidement fixé à la bouteille de propane, ouvrez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (Ouvert).
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane ou de gaz naturel.	1. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane ou de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel sur « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Rechercher une fuite potentielle » du manuel.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil conducteur et/ou l'électrode avec de l'alcool isopropylique.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez avec un chiffon.
	L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaîssent au niveau de la fente.	Remplacez l'électrode.
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Reconnectez le conducteur ou remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur.
	Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez l'ensemble électrode-fil conducteur.
	Allumeur défectueux.	Remplacez l'allumeur.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Absence de gaz.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. A. Si elle est vide, remplacez-la ou remplissez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions "Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme."
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane ou de gaz naturel.	1. Tournez le robinet de la bouteille de propane ou de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel sur « CLOSED » (fermé). 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Rechercher une fuite potentielle » du manuel.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage viron un demi ou trois quart de tour de plus jusqu'à l'arrêt complet. **Serrez manuellement sans utiliser d'outils.**
	Obstruction du débit de gaz.	1. Nettoyez les tubes des brûleurs. 2. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ou déformé.
	Le brûleur n'est plus raccordé à la soupape.	Raccordez à nouveau le brûleur et la soupape.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.	Il n'y a plus de gaz.	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane.
	Débit excessif; le dispositif de sécurité de limitation de débit a peut-être été déclenché.	1. Tournez les boutons de commande sur « ARRÊT ». 2. Attendez 30 secondes puis allumez le barbecue. 3. Si les flammes demeurent trop basses, réarmez le dispositif de sécurité de limitation de débit: a. Tournez les boutons de commande sur « ARRÊT ». b. Tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). c. Débranchez le régulateur. d. Tournez les boutons de commande sur (max). e. Attendez 1 minute. f. Tournez les boutons de commande sur « ARRÊT ». g. Rebranchez le régulateur et assurez-vous que le raccord ne présente pas de fuite. h. Ouvrez le robinet de gaz de la bouteille de propane en le tournant lentement sur « OPEN » (ouvert). i. Attendez 30 secondes puis allumez le barbecue en suivant les instructions d'allumage « Pour allumer ».
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication.	Laissez le barbecue fonctionner pendant encore 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Résidus de nourriture, de graisse, etc.	Nettoyez le brûleur.
	Mauvaise alignement de la valve sur le venturi du brûleur.	Nettoyez le brûleur.
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Ne pas utiliser le barbecue les jours de vent fort.
	La bouteille de propane est presque vide.	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane
	La soupape de limitation de débit s'est déclenchée.	Reportez-vous aux instructions du paragraphe « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme ».
Le feu s'enflamme brusquement.	Accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation.
	La viande est trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
	La température de cuisson est trop élevée.	Réglez à la baisse la température.
Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	1. Tournez les boutons de commande sur « ARRÊT ». 2. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane ou de la conduite principale d'alimentation en gaz naturel sur « CLOSED » (fermé). 3. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu se consumer. 4. Après que le barbecue ait refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs).	Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est en acier inoxydable sans peinture.	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez rigoureusement le couvrecle en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel.
	Le couvercle est peint.	• Il est possible que de la graisse cuite se soit accumulée puis transformée en carbone et est en train de s'écailler. • Nettoyez rigoureusement le couvercle en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel. • Après le nettoyage, si vous pouvez voir l'acier du couvercle, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142

Pour toute assistance, veuillez consulter notre site internet www.bluerhino.com ou appeler le 1.800.762.1142 pour une assistance immédiate.